



# Saque el máximo partido de los helados industriales

On helados industriales de calidad y algunos ingredientes adicionales puede preparar deliciosos poseres en muy poco tiempo.

# Café exprés

Dispongo en un cuenco i litro de holado de vainilla rehlandecido. Mezcle 4 tosa de café expres soluble con 1 cuchatada de agua, añadaio al cuenco y retinteva hasta obtener una mexcla homogênos. Devuelva todo al rocpiente del helado y congeleto durante una nuche. Sirvuin cun discos de chocolate.

#### Delicia de chocolate

Ponga I litro de helado de choculate teblandecido en un cuenco. Agregue 120 g de harquillos de miel cabierros de chocolate eroceados y optimera hasta obtente cita mescla humingenea.

Viertalo en un recipiente y congelelo dirente cita noche

# Miel y jengibre

Ponga I liero de hetado de vainillo en un cacaco.

Mercia 2 à 5 cucharodas de jengibre en almifur trocurado, I cucharada de jarabe de jengibre y 2 cucharadas de miel en un cato pequeño.

Calientelo a fuego lento, temoviendo hasta que la mezcla una humagenea.

Déjula calriar y mérclela con el helado. Viertalo tudo en un speipiente y comprieto una meche. Decierelo con troscos de jengibre consistado.

#### Dulce de cacahuete

Trecer 80 g de bornes de dulai de cacabierte recubiertas de chocolate y mescle bien los trotos con L le ro de belado de closcolare o de vainilla. Vierralo tues en un excipiente y congéleio du rante assa reclas. Sin cao cabinto de más trocitos de dolce de cacalinete y de gallezas.

# Chocolate y ron con pasas

Pringa I litro de helado de chocol ite en un cuenco. Mest le mara de pusos picada y is tera de ton en un com precion y calo itelo a aceso lento removiendo histo en se embelos el liquido. Deje enfrar las pasas com ton y mezch las pasas com ton y mezch las com el helado. Vierta o todo en un sec piente y congelelo distante una troche.

De isquienta a detecha: Cafe exprés, Deluta de charalate, Miel y jengilre, Dulce de cacabaete, Charalate y ron con pasas, Remolino de frutas, Helado de naranja.

#### Remolino de frutas

Prings on an estation I little de helado de vamilla o de ausner reklandreide. Afieda l o 2 cucharadinas de talladura de nacanja y remoters been haven que la enezcia quede fina. Viertala CO UN TRASPICATO Y ASSESSED. 15 taxa de palpa de mango o de fruita de la passión. Com un cuclo do haga ena incisión en foresa de remeliore para cour un cloro doorarives. Congeleio durante una noche. Puepe servit las holas de belado rociadas con palpa de fruta de la pasión.

#### Helado de naranja

Ponga I litro de helado de vamilla en on cuenco. Añoda I cuchamdiras de ralladura de naranja, 2 ô 3 cuchamiditas de tueno de naranja, 2 cuchasodiras de Grand Marnier y 15 tatá de trochos de choculane negro, y méxclelo bien.

O bien, mescle helado de vamilla con 16 tata de naranja picada. Viertalo todo en un recipiente y congelelo una noche. Puede acroarle scompañado de barquillos.



# Saque el máximo partido de los helados industriales

On helados industriales de calidad y algunos ingredientes adicionales puede preparar deliciosos poseres en muy poco tiempo.

# Café exprés

Dispongo en un cuenco i litro de holado de vainilla rehlandecido. Mezcle 4 tosa de café expres soluble con 1 cuchatada de agua, añadaio al cuenco y retinteva hasta obtener una mexcla homogênos. Devuelva todo al rocpiente del helado y congeleto durante una nuche. Sirvuin cun discos de chocolate.

#### Delicia de chocolate

Ponga I litro de helado de choculate teblandecido en un cuenco. Agregue 120 g de harquillos de miel cabierros de chocolate eroceados y optimera hasta obtente cita mescla humingenea.

Viertalo en un recipiente y congelelo dirente cita noche

# Miel y jengibre

Ponga I liero de hetado de vainillo en un cacaco.

Mercia 2 à 5 cucharodas de jengibre en almifur trocurado, I cucharada de jarabe de jengibre y 2 cucharadas de miel en un cato pequeño.

Calientelo a fuego lento, temoviendo hasta que la mezcla una humagenea.

Déjula calriar y mérclela con el helado. Viertalo tudo en un speipiente y comprieto una meche. Decierelo con troscos de jengibre consistado.

#### Dulce de cacahuete

Trecer 80 g de bornes de dulai de cacabierte recubiertas de chocolate y mescle bien los trotos con L le ro de belado de closcolare o de vainilla. Vierralo tues en un excipiente y congéleio du rante assa reclas. Sin cao cabinto de más trocitos de dolce de cacalinete y de gallezas.

# Chocolate y ron con pasas

Pringa I litro de helado de chocol ite en un cuenco. Mest le mara de pusos picada y is tera de ton en un com precion y calo itelo a aceso lento removiendo histo en se embelos el liquido. Deje enfrar las pasas com ton y mezch las pasas com ton y mezch las com el helado. Vierta o todo en un sec piente y congelelo distante una troche.

De isquienta a detecha: Cafe exprés, Deluta de charalate, Miel y jengilre, Dulce de cacabaete, Charalate y ron con pasas, Remolino de frutas, Helado de naranja.

#### Remolino de frutas

Prings on an estation I little de helado de vamilla o de ausner reklandreide. Afieda l o 2 cucharadinas de talladura de nacanja y remoters been haven que la enezcia quede fina. Viertala CO UN TRASPICATO Y ASSESSED. 15 taxa de palpa de mango o de fruita de la passión. Com un cuclo do haga ena incisión en foresa de remeliore para cour un cloro doorarives. Congeleio durante una noche. Puepe servit las holas de belado rociadas con palpa de fruta de la pasión.

#### Helado de naranja

Ponga I litro de helado de vamilla en on cuenco. Añoda I cuchamdiras de ralladura de naranja, 2 ô 3 cuchamiditas de tueno de naranja, 2 cuchasodiras de Grand Marnier y 15 tatá de trochos de choculane negro, y méxclelo bien.

O bien, mescle helado de vamilla con 16 tata de naranja picada. Viertalo todo en un recipiente y congelelo una noche. Puede acroarle scompañado de barquillos.

# Helados

os helados son fáciles de preparar y constituyen un final delicioso para cualquier comida. El tradicional helado de vainilla puede acompañar a la mayoría de los postres, y los helados de fruras, nueves o cholocate son exquisitos por si solos. Para ocasiones especiales, pruebe los helados de lavanda, mango, pan moreno o frutos tropicales.

# Helado de vainilla tradicional

Tiempo de preparación 40 minutos o tiempo de batido y congelación Tiempo de eneción 10 minutos Para 1,2 firma



- 5 luta de apicar extrafino 2 valuas do vamillo, absento a lo lurgo
- I non de leche 6 yenda de barros, paca batidas
- 2 escas de nase liquido salsa de caramelo y barquillas para decurar
- 1. Coloque el asticar y las vantas de varialla en un ottenso mediuno resistente al color y agregue la leche. Ponga el cuenco anbre una cacerola con agua hirstendo y remusva la mescia de loche hasta que hierro.
- 2. Retite la leche del fuego

Coloque las ventas de huceo en un acemán resistente al calos. Añada la teche a las vertas de forma gradual y butalo bien.

3. Viselvo a colocar la enercia ai haño Maria, a fueto fento, y vaya remus tendo hasta que la mesela se adiacea al docum de la cuchata. Retirela del fuego y detela enfrior.

Cabra la crema de varella con film transparente para evuar que su forme una pelicula. Mesele la nata con la crema de vainilla, ya fria, y refrigirelo al mense.

I horas.

d, Retiro las camas de vamilla de la crema y rolle inticomente las mendlas sobre la mescla. Vierta la crema de vamilla en una heladeta y hata unos 30 matuutos o hasta que el helado adquorra consistencia.

 Preparación a munoc Sigalas instrucciones hasta el paro 4. Vierta la mezala en una bandeja de metal para



Helado de vainillo tradicional (seribe) y Exquesto belado do chorolete.

# Helados

os helados son fáciles de preparar y constituyen un final delicioso para cualquier comida. El tradicional helado de vainilla puede acompañar a la mayoría de los postres, y los helados de fruras, nueves o cholocate son exquisitos por si solos. Para ocasiones especiales, pruebe los helados de lavanda, mango, pan moreno o frutos tropicales.

# Helado de vainilla tradicional

Tiempo de preparación 40 minutos o tiempo de batido y congelación Tiempo de eneción 10 minutos Para 1,2 firma



- 5 luta de apicar extrafino 2 valuas do vamillo, absento a lo lurgo
- I non de leche 6 yenda de barros, paca batidas
- 2 escas de nase liquido salsa de caramelo y barquillas para decurar
- 1. Coloque el asticar y las vantas de varialla en un ottenso mediuno resistente al color y agregue la leche. Ponga el cuenco anbre una cacerola con agua hirstendo y remusva la mescia de loche hasta que hierro.
- 2. Retite la leche del fuego

Coloque las ventas de huceo en un acemán resistente al calos. Añada la teche a las vertas de forma gradual y butalo bien.

3. Viselvo a colocar la enercia ai haño Maria, a fueto fento, y vaya remus tendo hasta que la mesela se adiacea al docum de la cuchata. Retirela del fuego y detela enfrior.

Cabra la crema de varella con film transparente para evuar que su forme una pelicula. Mesele la nata con la crema de vainilla, ya fria, y refrigirelo al mense.

I horas.

d, Retiro las camas de vamilla de la crema y rolle inticomente las mendlas sobre la mescla. Vierta la crema de vamilla en una heladeta y hata unos 30 matuutos o hasta que el helado adquorra consistencia.

 Preparación a munoc Sigalas instrucciones hasta el paro 4. Vierta la mezala en una bandeja de metal para



Helado de vainillo tradicional (seribe) y Exquesto belado do chorolete. congelador y congelela entre 2 y 3 horas o hasta que se solidifique por les bordes. Revirela, vierrala en un cuenco modismo y basa con una baridora electrica hasta que la mezula este comosa. Vuelva a colocarla en la bandeia para congelador y congelela entre 3 y 4 horas o hasta que adquera consistencia, si lo desea, suva el belado con salsa de carantelo o barsonillos.

#### Exquisito helado de chocolate

Liestopo de preporación, 20 minutos e tempo de bardo y congelación Frempo de encións 10 minutes Para 2 taras



\$21217

I in toras de nata liquida

il tara de leche

il tara de arricar

100 g de chocolate negro,
proceado

il yenas de linevo, poco
hatidas

il cueltaradas de escorcia de
mandla
moldes de chocolate y
chocolate blanco, para

1. Coloque la nata, la reche, el andeas y el chacolate en un cuenco restoretor al calor sobre una cucerola con agua harviendri. Calientelo o fuego medio sui dejar de remover hasta que se derrita al chocolate y se disuelva el

azucar, Retirelo del fuego y dejelo enfinar un praco. Añada las verses y la esencia de vainilla y bătalo sodo. 2. Vierra la mezcla en la heladera y bata/estrie durante unos 30 núnutas. 3, Cuando este sólido, puede servir el helado o guardado. est un recipiette lurinication en el congelador Sirvalo en moldes de chrantite decorado con virusas de chocolate blanco. 4. Руграпиской а маню. Sign les insersectones hastael paso 2. Vierta la mescla en bandejas para congelador y contrate ella, flateria spini sesubdiffique por les bordes. Pásela a van eueman y baya bjen. Mersla co un recipiente en el emprelador hasta que

#### Helado de limón

additional consistence.

Tumpo de preparación.
20 minutos e congelección.
Timorpo de conscien.
1.5 minutos.
Para 4-6 permutas.



a yeman de kurva 15 tasa de azioar extrafono 2 eucharaditas de ralladora de lunca

11 la sa de tunes de lumin. 4 clares de huevo

laço de aquatr extrajoro, adresonal

the taga de mata, proco batida tints finas de puel da bacon y fresas, para decentr

 Bant las yemas de huevoen un cuenco resistante al calor y ponegate at hair-Maria, sin delar de barir 1941 que garde una misligera y esponiosa y automode volueren. Alterda el ezu car, la ralladura y el sumo de fundos, y soga banendo hasta spe espeso y adeparts un como pillido, Rentelo del forgs y deje eterner on pocus 2. Con una batidora electrion enough his charge de timevo a parao de nieve. Atada de foreia gradual el ardçar adicional y bata basta que sedisactiva y Li miczela espese y adquerra un tono brillante. 3. Con una cachara de metal, vays damperande la clara de hisovo y la outs a la mercia de lussies. Videralotodo en ana buodeja de risesa) pura congelador concapacidad pasa 7 saxes y coagdelo entre 3 y 4 hacus o have one este whele. Bacorela con la parlide firming y has forman.

# Helado tropical

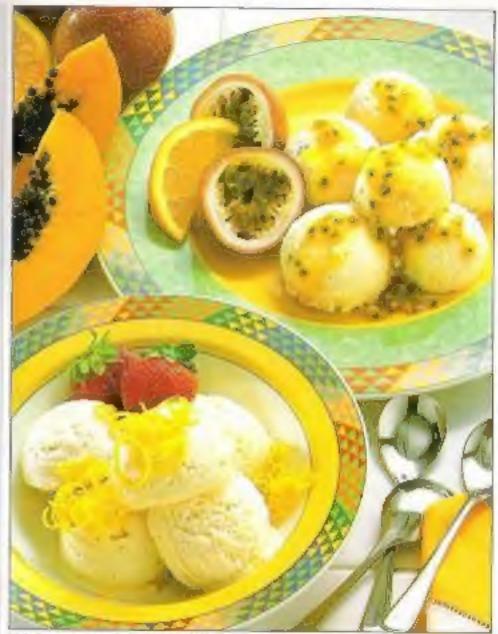
Transpo de preparación: 15 ministra y congelación Transpo de cocción amigino Para 4-á presinais



I litro de belasio de parnilla lo baça de pulço de frata de la pare se fraca e en conserva lo taza de concentrado de

piereo de navaros A laca de mungo parado

io papaya) pulpa de fruta de la parión, admonal, y frata franca



Heliafo tropical (arviva) y Heliafo de lipolo,

 Dept que el helado se ablande un poco.

 Agregue la pulpa de feuts de la pasién y el zumo, y missich con un tenedor.

3. Añada el mango n la papaya y méscielo con una counsta de metal. Vegiva a

meterio en el congeladur al menos 6 horas o hases que esté solidos. Sirvain con pulpa y feuta de la puscôc. congelador y congelela entre 2 y 3 horas o hasta que se solidifique por les bordes. Revirela, vierrala en un cuenco modismo y basa con una baridora electrica hasta que la mezula este comosa. Vuelva a colocarla en la bandeia para congelador y congelela entre 3 y 4 horas o hasta que adquera consistencia, si lo desea, suva el belado con salsa de carantelo o barsonillos.

#### Exquisito helado de chocolate

Liestopo de preporación, 20 minutos e tempo de bardo y congelación Frempo de encións 10 minutes Para 2 taras



\$21217

I in toras de nata liquida

il tara de leche

il tara de arricar

100 g de chocolate negro,
proceado

il yenas de linevo, poco
hatidas

il cueltaradas de escorcia de
mandla
moldes de chocolate y
chocolate blanco, para

1. Coloque la nata, la reche, el andeas y el chacolate en un cuenco restoretor al calor sobre una cucerola con agua harviendri. Calientelo o fuego medio sui dejar de remover hasta que se derrita al chocolate y se disuelva el

azucar, Retirelo del fuego y dejelo enfinar un praco. Añada las verses y la esencia de vainilla y bătalo sodo. 2. Vierra la mezcla en la heladera y bata/estrie durante unos 30 núnutas. 3, Cuando este sólido, puede servir el helado o guardado. est un recipiette lurinication en el congelador Sirvalo en moldes de chrantite decorado con virusas de chocolate blanco. 4. Руграпиской а маню. Sign les insersectones hastael paso 2. Vierta la mescla en bandejas para congelador y contrate ella, flateria spini sesubdiffique por les bordes. Pásela a van eueman y baya bjen. Mersla co un recipiente en el emprelador hasta que

#### Helado de limón

additional consistence.

Tumpo de preparación.
20 minutos e congelección.
Timorpo de conscien.
1.5 minutos.
Para 4-6 permutas.



a yeman de kurva 15 tasa de azioar extrafono 2 eucharaditas de ralladora de lunca

11 la sa de tunes de lumin. 4 clares de huevo

laço de aquatr extrajoro, adresonal

the taga de mata, proco batida tints finas de puel da bacon y fresas, para decentr

 Bant las yemas de huevoen un cuenco resistante al calor y ponegate at hair-Maria, sin delar de barir 1941 que garde una misligera y esponiosa y automode volueren. Alterda el ezu car, la ralladura y el sumo de fundos, y soga banendo hasta spe espeso y adeparts un como pillido, Rentelo del forgs y deje eterner on pocus 2. Con una batidora electrion enough his charge de timevo a parao de nieve. Atada de foreia gradual el ardçar adicional y bata basta que sedisactiva y Li miczela espese y adquerra un tono brillante. 3. Con una cachara de metal, vays damperande la clara de hisovo y la outs a la mercia de lussies. Videralotodo en ana buodeja de risesa) pura congelador concapacidad pasa 7 saxes y coagdelo entre 3 y 4 hacus o have one este whele. Bacorela con la parlide firming y has forman.

# Helado tropical

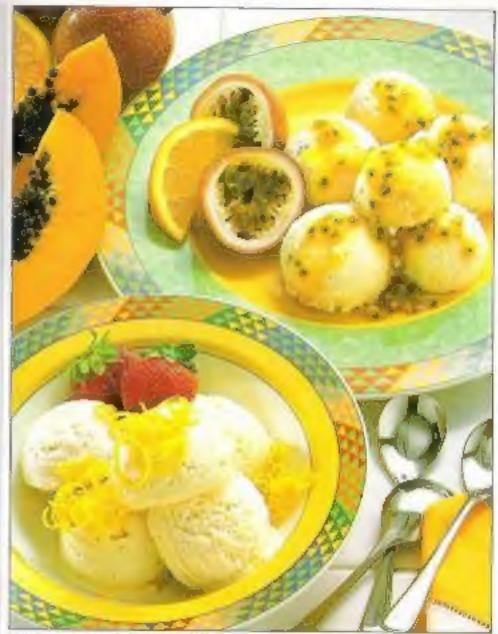
Transpo de preparación: 15 ministra y congelación Transpo de cocción amigino Para 4-á presinais



I litro de belasio de parnilla lo baça de pulço de frata de la pare se fraca e en conserva lo taza de concentrado de

piereo de navaros A laca de mungo parado

io papaya) pulpa de fruta de la parión, admonal, y frata franca



Heliafo tropical (arviva) y Heliafo de lipolo,

 Dept que el helado se ablande un poco.

 Agregue la pulpa de feuts de la pasién y el zumo, y missich con un tenedor.

3. Añada el mango n la papaya y méscielo con una counsta de metal. Vegiva a

meterio en el congeladur al menos 6 horas o hases que esté solidos. Sirvain con pulpa y feuta de la puscôc.

#### Helado de mango

Tientin de preparacións
25 minutos + congelación
Tiempo de esceráre
10 minutos
Para 1 bero



4 yernas de brieres il taca de azdear glas 2 tazas de para de mango 1 ciedascada de ciona de londo lé taza de crema de cuen 1 taza de masa banda

centitos al lesandy, mango

feestury finals de coco

1. Penga las yemas de hueva y el asticar glas en un cuedos mediam resispente al enfor. Pónpalo al baño María y vaya battendo huera que la mezela este espesa y cromosa. Retireir del tuega y sign battendo durante otro minuto a hasta que se entría. 2. En su cuenco grande, mesele bien el pure de mango, el zamo, la crema de coco y la nota, Incorpore poco a puen la mercia de hocyo y cayn merciando com una cuchara de metal.

3. Con la cuchara, páselo tudo a un molde tratangular de 18 y 27 cm o de 1 ucro de especial. Cubro lo our papel de almeralo y dejeto en el cangelador 1 horas o hasto que entiqual belado.

d. Vicitalo en un cuenco grande y batalis con la bacidora efectrica, o una velocidad atra, hasta que esté fino. Vuelva a colocar la mezcla un el molde o ractpiente y déjehr en vi congelacion, cubierto con papel de altumino, chirante 3 horas o toda una noche. Sieve las bolas de hessou es cestitos al brandy, cubiertos con todajas de mongo y tiras de coca.

Nutai Puede compear contros al brandy en las tiondos especiallacidos y en algunos grandos elmacenes,



Melado de margo.



 Raure el cuenco del fuego y signibalsendo la mercia dimente un minuso más.



2. Incorpore poco a poco la mezela de inteset y nuevele con sota cuchara de metal.



 Párela con la cuchara a un molde rectaugular de 18 x 17 cm n de 1 l de capacidad.



4. Con la batidara eléctrica, bata a ma prlucidad alta basta que la mercla esté fina.

#### Helado de mango

Tientin de preparacións
25 minutos + congelación
Tiempo de esceráre
10 minutos
Para 1 bero



4 yernas de brieres il taca de azdear glas 2 tazas de para de mango 1 ciedascada de ciona de londo lé taza de crema de cuen 1 taza de masa banda

centitos al lesandy, mango

feestury finals de coco

1. Penga las yemas de hueva y el asticar glas en un cuedos mediam resispente al enfor. Pónpalo al baño María y vaya battendo huera que la mezela este espesa y cromosa. Retireir del tuega y sign battendo durante otro minuto a hasta que se entría. 2. En su cuenco grande, mesele bien el pure de mango, el zamo, la crema de coco y la nota, Incorpore poco a puen la mercia de hocyo y cayn merciando com una cuchara de metal.

3. Con la cuchara, páselo tudo a un molde tratangular de 18 y 27 cm o de 1 ucro de especial. Cubro lo our papel de almeralo y dejeto en el cangelador 1 horas o hasto que entiqual belado.

d. Vicitalo en un cuenco grande y batalis con la bacidora efectrica, o una velocidad atra, hasta que esté fino. Vuelva a colocar la mezcla un el molde o ractpiente y déjehr en vi congelacion, cubierto con papel de altumino, chirante 3 horas o toda una noche. Sieve las bolas de hessou es cestitos al brandy, cubiertos con todajas de mongo y tiras de coca.

Nutai Puede compear contros al brandy en las tiondos especiallacidos y en algunos grandos elmacenes,



Melado de margo.



 Raure el cuenco del fuego y signibalsendo la mercia dimente un minuso más.



2. Incorpore poco a poco la mezela de inteset y nuevele con sota cuchara de metal.



 Párela con la cuchara a un molde rectaugular de 18 x 17 cm n de 1 l de capacidad.



4. Con la batidara eléctrica, bata a ma prlucidad alta basta que la mercla esté fina.

Tiempo de preparicida;
10 minutos + úempo de
betido y congelación
trempo de cocción:
10 minutos



TOTALS

Para 1 pero

2 raena de leche 44 raen de azueur 1 encharada de tecula de mais 173 val de leche evaporeda 2 encharadas de presachos 2 encharadas de almendras 2 encharadas de agua de

pan de glorendras para versar

1. Ponga la leche y el anticar en una encerala mediana y culiente a fuego lenno, els dejar de remover, hava que In leche esté casi hirviendo y el aguent se haya dispelte. 2. Mexcle la técula de mais. con un paço de leche evaporada e incorpôrelo a la meacle de belle y dadear. Calidatato a fuego leggo, elpdejar de remover, unos 3 0 4 minusos o hasta que la miesela espere Retirela del fisego y dele que se entric un poco, încorpore el resto de icche evaporada, les pistochos picados, las almendras picadas y el agua de resus. 3, Vierta la mesela in una heladera y bata/enfele upop.

30 minutus o hasts que

4. Probaración a mano:

y compéleis bassa que los

Vierta la nexcla preparada en bandejas para congelador

adquierd ctunintençia.

border entre sólidos. Pásela a un cuencio y buta basta que fu mencia quede ligera y cremina. Vaciva a poner la mencia en la bardeja para helados y métola en el conpelador basta que adquiera consistença. Mesq el helado con pao de almenteras.

Neum En lugar de agua de rosas, puede utilizar agua de azabar a utras aguas perfumadas, disponibles en tupermercados o tiendas de produccos durincos.



# Helado marmolado de fresa y frambuesa

Tiempo de prejuracióne
20 minutos + congeleción
Tiempo de cocesim ranguna
Para 8-10 personas



\$100 g de frente

1 et tazos de azotar entrafino

2 cubarados de cumo de
finicio

2 et tazos de nata, poco
puntas

125 g de franchieras

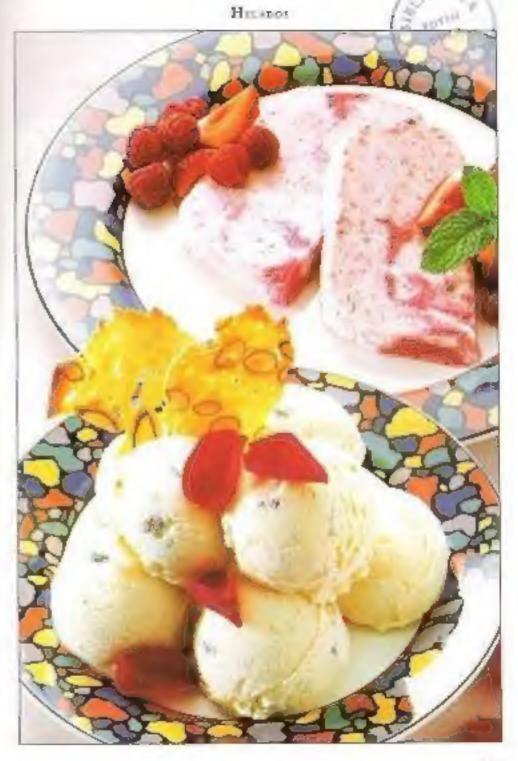
25 tazo de espiras, adecimal
frente y franchieras

adecimales, pare servir

1. Culon con papel de aluminio la base y las parecles de un molde para pan con una capacidad de 7 mass. Quite los tallos de las tessas y colleguelas en un robut de cacase, pante con el audear y el trance. Tratorelo trato currante 10 segundos o hasta que que de bastance fino.

2. Reserve un tercin de turo de mua batida e incompore al resto de nata a la mescla de fresis. Viertalo tudo en mabandeja de metal para congrinder y compliele. removiendo de vez en countries have a spile manage. 3. Con el robor, mesde las Itabi tues as yell and of efficional. Incorpore estamercle a la nota que habia. reservado y mesele biera. 4. Con une cuchere, poppa una capa de helado de fresa sobre la base del molde que habia preparado. Vierza cúcharadas de la mezela de frambuesas y del hetado de from restante sobre la base. De vueltas al belado con un cuchillo atilido o con una brochess, procurando no clavarlo en el papel de algento o. Deje lo en el congelador durante I is A noras o toda una noche. Para servirle, purile foreign boias o sacado del randele y comarin en personnes. Decorelo con tresas a courtos y frambuesas adicionales.

Helado marmolado de fresa y frambuesa (arriba) y Kulii



O institute

2 name de teche 4 spen de aguirar 1 encharada de tecniso de mais

171 en de leche emporada 2 cucharados de paracha 2 cucharados de abrendras 2 cucharados de agos de

han a discussive pare source

2. Punga la seche y el andçar en una uncerata mediana y du tente a fuego i tento, els dejar de remover, hauta que In teche caré casi intribudo y et a u a se tra dispetie 2. Mexcle la técuta de mult. THE HIT STORES HE TEEFIN гуаритаца е (поогрането в <sub>М</sub> riteacla de melhe y dathere. Caudototo a friego tento, cinlifted all the broke. Hints 3 0 4 minusos o bassa que la niterali expere. Retireta del negatividate afte se entric un poco, incorpore el resto de idehe evaporada, has pistochos picados, tas almenoras picadat y el agua de resaix. 3. Vit. in a mental in talker helade a hata/enfele onch. If minutate is highly igue adquierd etimility holo. 4. Projetypicido et metago: Vierta sa mexcla preparada en bandeins para competedor

y congelete besta que bas

bordes entes sólutos. Pisale a un cuencio y buta basta que fa mescla quede ligera y cremina. Vaciva a poner la menda en la bordeja para helacre y meso en en con pelatior basta que adquiera consistencja. Sirva el helado pon qui ac alcuntata.

Negat En lugar de aguar de overs, parele utilizar aguar de azaltar el otras aguas perfumanas, disponibles on tupermercados o tiondos de preducas dociment.



# Helado marmolado de fresa y frambuesa

Tiempo de preparacione
20 minutos e congeleción
Tiempo de cocesia, tangano
aca a preparaci



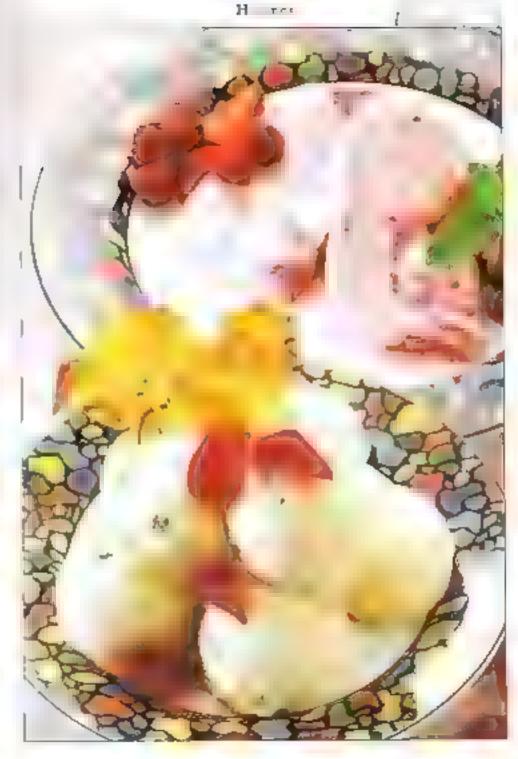
SIII. g de frenta
Let tacas de aquetar entrafirm
2 culturadas de cumo de
funcio:
231 tacas de nata, poco
portata
125 g de franchisenas
15 taca de aquetas, sabenmal
frenta y franchisenas
adicionales, para servir

1. Culvin euro papel de atominas la base y las parectes de un molde para pari don una capacidad de 7 masa. Quite las tallas de las (ceste e magazia en en el anticar y el rampe. Triturelo como agrante que quede baseance fino.

3 Reserve on reign again, a de para banda e incompore alresto de nata a la metela de frests. Vierralo tudo en mabandera de metal para congrinder y complete. removiendo de vez en a critical solution and in a color of a Tapita Survey of the second edicional. Incorpore estamercle a la nota que habra. reservado y mescle bena. 4. Con una cuchara, poppa una capa de belado de fresa mittig a base de meeter gr habla preparado, Vierza calcharager of a new aframbuesas y del hesado de from restante unbee sa base. De vueltes al belado con un CHARLES IN PROPERTY. le objet pen als hardweller of the anghar top a c ingredet our ste in A note his una niche Parameter the matter towards bijnas na de si dila companie en av. de Decedelo con tresas a courtos y (rambuesas

Hetado marmolado de fresa y frambuesa (arriba) y Kulti

adoptionales





# Helado de cafe, ron y nueces

Tempo de preparación:
15 annues a pempo de harado y congelacion:
1 annues de la lacido y congelacion:
2 annues de la lacido de lacido de la lacido de lacido del lacido de lacido del lacido del lacido de lacido de lacid



- 3. - 56 3, 3.1 - 1. - 3. - 27 72.7 25 46 - 20. 7 4. - 31 - 4/2 - 4. - 4. - 72.45 - 3. - 4. - 72.45 - 3. - 4. - 72.45 - 3. - 4. - 72.45 - 4. - 23 - 4. - 72.45 - 4. - 23 - 4. - 72.45

H taza de ma 1 H tazas el 50 go de moces mesco ada mades y hargadios, para sense

1. Coloque on ana cacerola el agus, el aracar y el café. sulphie, Calienteio a incolenet, reminigado hasta que C PERSON AND arasa como do pre cospine as not a R. to a turbo de le cui an-2 or organization do s el ton a la mescla, ya tría, v merelelu tenni burt. Vigitalia est una heladera vi bear-colric ones 30 minutes. 1. Cazado el helitan emprece a expense, agregate las fruntes. and James again 10 minutes, Sirvato con nueses y lumpaillos.

#### Helado de pralmê

Tiempo de prepiratoral:

I haces e 1 mache de

Commo or

Tiempo de cacción:

Para 6-8 personas
(fa 30 desea, puede displacar

cas artima. 3



d permas de lineiro la cucharadata de esencia de camilla I cacharada de aquese Lia cacas 100 mil de nata consprana

Colsections
To be an about a dissemble of the principal and the sends

and the sends of the send

I. ligra las yerras de horve, la curreir de varialla y el arricar un un exercita mediano hasta obtener una metida espesa y de tono pálida.
Calicitar la matá setruptana en ana cacerola hasta que empece a hervir y retacla del forgo, lacorpore de tar má gradual ot tutta serrigia sa a la mescla de huevo,

Catoque el cuenco sobre agen cabente 10 nunutos o hasta que empuece a espesar y remaiera de vez en cuando. Porgato ai baño Muria y basão durante 5 minutos o hasta que espesa. Retiralo del fuego y cubrallo con film transparense.

2. Para preparer el curamelo. de abnesidate, forre una bundera con papel de alumanus y engrésolo un poco-Meacle et nemuts, el agua y las almemetras en um cazo. pegneño. Caliodició a fungimedia, sin dejas de semiever may a semillation based dut widmar har 4 h of Silva alon and do silv sente ver entre 5 y O minutest o hanta que adquiera un color reneado, pere un que lirgua a pur ume Vigeralo en la sanatera i deni piri si ili ritti 4. Desimentary e anne nexcle don tenants del time. on gon la ceema de vanulla attention of Meli 191 Y man was tyle, missalele here. com la nuta banda 4. Forre con regel de altrminus all cholds rectangular In all a administration of where a mescla de cryno de valitilla. y contacleia 6 huras o toda una miche. Desmoide c' trela do sobre ana bandria. 5 Para preparer la cohertara, moute le nata administraor court my arms melmoure et neor. Eschéndala imbre el hetado y deciste. coa el carrinocio restanti. proceado. Sirvalo con rogades de hana.

Helado de prabbe (aredus y Helado de café, tun y matten,



# Helado de cafe, ron y nueces

Tempo de preparación:
15 annues a pempo de harado y congelacion:
1 annues de la lacido y congelacion:
2 annues de la lacido de lacido de la lacido de lacido del lacido de lacido del lacido del lacido de lacido de lacid



- 3. - 56 3, 3.1 - 1. - 3. - 27 72.7 25 46 - 20. 7 4. - 31 - 4/2 - 4. - 4. - 72.45 - 3. - 4. - 72.45 - 3. - 4. - 72.45 - 3. - 4. - 72.45 - 4. - 23 - 4. - 72.45 - 4. - 23 - 4. - 72.45

H taza de ma 1 H tazas el 50 go de moces mesco ada mades y hargadios, para sense

1. Coloque on ana cacerola el agus, el aracar y el café. sulphie, Calienteio a incolenet, reminigado hasta que C PERSON AND arasa como do pre cospine as not a R. to a turbo de le cui an-2 or organization do s el ton a la mescla, ya tría, v merelelu tenni burt. Vigitalia est una heladera vi bear-colric ones 30 minutes. 1. Cazado el helitan emprece a expense, agregate las fruntes. and James again 10 minutes, Sirvato con nueses y lumpaillos.

#### Helado de pralmê

Tiempo de prepiratoral:

I haces e 1 mache de

Commo or

Tiempo de cacción:

Para 6-8 personas
(fa 30 desea, puede displacar

cas artima. 3



d permas de lineiro la cucharadata de esencia de camilla I cacharada de aquese Lia cacas 100 mil de nata consprana

Colsections
To be an about a dissemble of the principal and the sends

and the sends of the send

I. ligra las yerras de horve, la curreir de varialla y el arricar un un exercita mediano hasta obtener una metida espesa y de tono pálida.
Calicitar la matá setruptana en ana cacerola hasta que empece a hervir y retacla del forgo, lacorpore de tar má gradual ot tutta serrigia sa a la mescla de huevo,

Catoque el cuenco sobre agen cabente 10 nunutos o hasta que empuece a espesar y remaiera de vez en cuando. Porgato ai baño Muria y basão durante 5 minutos o hasta que espesa. Retiralo del fuego y cubrallo con film transparense.

2. Para preparer el curamelo. de abnesidate, forre una bundera con papel de alumanus y engrésolo un poco-Meacle et nemuts, el agua y las almemetras en um cazo. pegneño. Caliodició a fungimedia, sin dejas de semiever may a semillation based dut widmar har 4 h of Silva alon and do silv sente ver entre 5 y O minutest o hanta que adquiera un color reneado, pere un que lirgua a pur ume Vigeralo en la sanatera i deni piri si ili ritti 4. Desimentary e anne nexcle don tenants del time. on gon la ceema de vanulla attention of Meli 191 Y man was tyle, missalele here. com la nuta banda 4. Forre con regel de altrminus all cholds rectangular In all a administration of where a mescla de cryno de valitilla. y contacleia 6 huras o toda una miche. Desmoide c' trela do sobre ana bandria. 5 Para preparer la cohertara, moute le nata administraor court my arms melmoure et neor. Eschéndala imbre el hetado y deciste. coa el carrinocio restanti. proceado. Sirvalo con rogades de hana.

Helado de prabbe (aredus y Helado de café, tun y matten,

# Helado de ron con pasas

Timulo de preparama:

5 minutale o una noche en reposa o nempa de bando o migano de proposa o migano de control o migano de a supresi de control o migano.



No are the rathers, proceeding the area of the rather processing the cases to be a factor of the cases to be a factor of the cases to be a factor of the cases of

Meaning Pasas equipment of the action between the product of the pasas of the pasas

4. Реграписібн в плина. Sign ian introductioner harm et saw as Viceta in mercia en hondesas para congelidor. You they let a harmanable евірносо а сварат разгрія. borgless Page in measure 1991 ar ich grande y barna con ia boordora eléctrica hásia otte an vuelva tistera v SP Hills and Holenby de magenin the Silla en invinit tidepredejoin the congenius 1 ó 4 horas o hasta que este solida. Si to desea, stiva et helade ope mi wurs de 765,15



#### Helado con trocitos de chocolate



transtants

or that spins for spinals
of steading

or the spinals
tension spinals

or the spinals

or the spinals

or the spinals

the price of more degree, and then the printing of the state of the st

Porting of the room of the arthroom all money are on the Nation Colla Bink a que lode. de esquirir en la cuta parigra e provente as also see a Agregate et a history de se comhelpe control of cond. Retathe leasen depend on a saint that having the mile a initiate la siara e inchepi Than all pay a cells less shado et choemate degro y thereby high paper or and handela de metro (de 4 zaxes IC de arciviara in a materiale. homes the cu year it lists he was a conference but tax y haven a us afficient age

#### Helado de miel

Temper of a specier in

Temper of a specier in

mendature

viring or in the margin.

Per ord periods a



There is a street option of the street of the street of the street option option of the street option option of the street option option option option of the street option optio

I store transplantation than

her works on un dura untra que que ber high at a responsable of the first much have to tasks has been and the transport to A to Car as 2. Normer la many fine en quet hilly and dening a nation of history of Control of the company washing to the at there is a hard the tion of Your Paris, in re-improvidue and a second 4 Parks as had be also not con a su projecti a a con a le in , in a col. ifin Vicilia The agencies as montes, with some only all the agent a done congradorento 4 5 poras. & heste que adque -AT HE AND A STREET BY AN de helado decorados con la it a mean is baculas de-THE STAFFIGHT



Estada sentral de la significación de la destade de la construirada de felos de la comprehensión de Encluyes de la comprehensión de

# Helado de ron con pasas

Timulo de preparama:

5 minutale o una noche en reposa o nempa de bando o migano de proposa o migano de control o migano de a supresi de control o migano.



No are the rathers, proceeding the area of the rather processing the cases to be a factor of the cases to be a factor of the cases to be a factor of the cases of

Meaning Pasas equipment of the action between the product of the pasas of the pasas

4. Реграписібн в плина. Sign ian introductioner harm et saw as Viceta in mercia en hondesas para congelidor. You they let a harmanable евірносо а сварат разгрія. borgless Page in measure 1991 ar ich grande y barna con ia boordora eléctrica hásia otte an vuelva tistera v SP Hills and Holenby de magenin the Silla en invinit tidepredejoin the congenius 1 ó 4 horas o hasta que este solida. Si to desea, stiva et helade ope mi wurs de 765,15



#### Helado con trocitos de chocolate



transtants

or that spins for spinals
of steading

or the spinals
tension spinals

or the spinals

or the spinals

or the spinals

the price of more degree, and then the printing of the state of the st

Porting of the room of the arthroom all money are on the Nation Colla Bink a que lode. de esquirir en la cuta parigra e provente as also see a Agregate et a history de se comhelpe control of cond. Retathe leasen depend on a saint that having the mile a initiate la siara e inchepi Than all pay a cells less shado et choemate degro y thereby high paper or and handela de metro (de 4 zaxes IC de arciviara in a materiale. homes the cu year it lists he was a conference but tax y haven a us afficient age

#### Helado de miel

Temper of a specier in

Temper of a specier in

mendature

viring or in the margin.

Per ord periods a



There is a street option of the street of the street of the street option option of the street option option of the street option option option option of the street option optio

I store transplantation than

her works on un dura untra que que ber high at a responsable of the first much have to tasks has been and the transport to A to Car as 2. Normer la many fine en quet hilly and dening a nation of history of Control of the company washing to the at there is a hard the tion of Your Paris, in re-improvidue and a second 4 Parks as had be also not con a su projecti a a con a le in , in a col. ifin Vicilia The agencies as montes, with some only all the agent a done congradorento 4 5 poras. & heste que adque -AT HE AND A STREET BY AN de helado decorados con la it a mean is baculas de-THE STAFFIGHT



Estada sentral de la significación de la destade de la construirada de felos de la comprehensión de Encluyes de la comprehensión de

#### HELSDOS

#### Helado de melocoton

A transport of the method from the control of the c



t a 20 to 420 (s.pm f.)

f white was a max

for a de week. It

for a de week. It

for a de week. It

Faul 1 colons

attention of the path a as of a file and to ..... data se e a a 2 for a secondary bara las yemas de buevo i e. addeas based due expessor y Adquire an un tean pullido. Attache de forma muduar de nuta cabente, sin disar de batir. Vodya a poper la meacla un la cacerola y califrate a fuegos lento I minutes o hacta que expose, san desar de corpovery sati que degue à heren-Vierrala en un cuenco y Jacks entrar, removerable de vez en cuando. 3. Reserve an melocation; pele y troope of restry Panga en un robert de cocata los trades de recinción papas LM THE FEE azazar adresonal v trippre-20 regardos o hasta obtener. att porci hem færs.
Incorporato a la crema y
mercie men. Viertato en una
ismdeja de meral (con una
capaculaci de 7 sazas; y
degin en el congetador I d
4 horas o hasta que esté
unido. O baca, hatalo en
una heladera apparendo qu
marmationes de usu del
tabracante. Si regin con
isolajas de melococon fresco.

#### Pudding helado de Navidad

Teempo de preparateism

o por adam me
steparado entre un par de
das

Teempo de coccione ampano
Data 10 peraman



n taza. 10 gt de almemiras tomadas, presido m mas de frints contribido presido la taza (60 gr de mista provir, s. m laza 160 gr de mista provir,

1 staza de ron
1 l de betade de samilia
2 encharadas de manglo
5 tata (100 g. de goindos
mujas y rendes, en casa tas
l encharadas de especias

15 fetal 100 grade barar de

anagata anagata ty cacharadeta de mez

I l'ac helado de abnemate

Helado de melocoton (arviba) v Pudding belado de Narvalal. I Metade from en un spanico moderno as atalicado is, fratas confitada, que pasas de Correcto y el nom. Cabrabidos film transparente y deselo reposar una noche. Dese no el congelador un qualde rara pudding de 2 litros de capacidad pasa por el 100 al 100 a.

2. Abitable un poco el helado de vasinha el hompure el brandy y tas gumans. Porrecon este taclado tas paredes del molde para pudding en las las mondolo uniformemente homa tos invides. Congéleto durante ana moche. Tas vez ses rocciarin comprohacio no par de veces y volves a extender el helado de mudipo to mo-

3. Al dia signiente, anche las especias y el tichido de choconare a la mezcia de l'arra e remueva bion, chiquingale a chiliminata en el termi del mulde para entiding y nivele multiplica en el termi di chi-

 Vueve a merceli en el consendor diminte ind miche o trasta que esté sondi Sirvato en porciones, decorado con trojas de aceta.

( MSF)O

Este Pedaing helado de
Navalad es ona retres
cante vátiante del cras
ciono, pudding caliente
Puede urilizar sus fricas y p

mil os secon prode mos

#### HELSDOS

#### Helado de melocoton

A transport of the method from the control of the c



t a 20 to 420 (s.pm f.)

f white was a max

for a de week. It

for

for

fine

Faul 1 colons

attention of the path a as of a file and to ..... data se e a a 2 for a secondary bara las yemas de buevo i e. addeas based due expessor y Adquire an un tean pultido. Attache de forma muduar de nuta cabente, sin disar de batir. Vodya a poper la meacla un la cacerola y califrate a fuegos lento I minutes o hacta que expose, san desar de corpovery sati que degue à heren-Vierrala en un cuenco y Jacks entrar, removerable de vez en cuando. 3. Reserve an melocation; pele y troope of restry Panga en un robert de cocata los trades de metacistim pappa LM THE FEE azazar adresonal v trippre-20 regardos o hasta obtener. att porci hem færs.
Incorporato a la crema y
mercie men. Viertato en una
ismdeja de meral (con una
capaculaci de 7 sazas; y
degin en el congetador I d
4 horas o hasta que esté
unido. O baca, hatalo en
una heladera apparendo qu
marmationes de usu del
tabracante. Si regin con
isolajas de melococon fresco.

#### Pudding helado de Navidad

Teempo de preparateism

o por adam me
steparado entre un par de
das

Teempo de coccione ampano
Data 10 peraman



n taza. 10 gt de almemiras tomadas, presido m mas de frints contribido presido la taza (60 gr de mista provir, s. m laza 160 gr de mista provir,

1 staza de ron
1 l de betade de samilia
2 encharadas de manglo
5 tata (100 g. de goindos
mujas y rendes, en casa tas
l encharadas de especias

15 fetal 100 grade barar de

anagata anagata ty cacharadeta de mez

I l'ac helado de abnemate

Helado de melocoton (arviba) v Pudding belado de Narvalal. I Metade from en un spanico moderno as atalicado is, fratas confitada, que pasas de Correcto y el nom. Cabrabidos film transparente y deselo reposar una noche. Dese no el congelador un qualde rara pudding de 2 litros de capacidad pasa por el 100 al 100 a.

2. Abitable un poco el helado de vasinha el hompure el brandy y tas gumans. Porrecon este taclado tas paredes del molde para pudding en las las mondolo uniformemente homa tos invides. Congéleto durante ana moche. Tas vez ses rocciarin comprohacio no par de veces y volves a extender el helado de mudipo to mo-

3. Al dia signiente, anche las especias y el tichido de choconare a la mezcia de l'arra e remueva bion, chiquingale a chiliminata en el termi del mulde para entiding y nivele multiplica en el termi di chi-

 Vueve a merceli en el consendor diminte ind miche o trasta que esté sondi Sirvato en porciones, decorado con trojas de aceta.

( MSF)O

Este Pedaing helado de
Navalad es ona retres
cante vátiante del cras
ciono, pudding caliente
Puede urilizar sus fricas y p

mil es secon prode mos

## Pielado de pan moreno

Tiumpo de preparacione
15 minutos a emigelación
Tiumpo de exectiva.
10-15 minutos
Para 6 personas



2 vemas de injevo † taes de aévear entrafino es tatas de léche de isego onserva em ++2 tazas de para morismo ercian rollado, Dec is tazas de nata tapado e circlarado de zon

filed de minimipio para decirios

I Borg on the cacator as yearlist de micro y et atmitur basen deterner una mezeta ereminat y de tomo partido, camente la lecto a Fuego lemos en ma encerna, de que llegue a herde. Vicera con entondo la teche sobre las yearlist, barlendo con da acentar.

2. Ponga de nuevo la necesa-

en a choenit orione la recina a tues, terrei, un detar de tensore danta que minore identa que minore identa de tuese a unita la un mobilita del tuego. No depe que hierva, pues comparia.

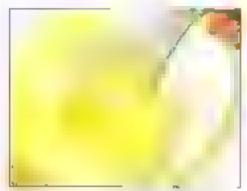
3. Pose in cresta a un cuerque, tues para tratado y estaclera. Cubriata con tilm orionista.

on y remnesse, Meacle
no error to season on a
from an beauty of the endespense para a suggest
para to je que se activative
activate es a suggest
est que en se rationale
teloute. Sirvalo en places de
mistra com enpos de porhac,
decorator con ciras finan de
se se activate con ciras finan de

Note: No exception and the attraction of a control of the original origina



Probable on A 19 moreons



 Unto en tor circitor interemas y el azircar hana minente una mescla cremona y pallida.



2. Bertaeva la crema basta que empiece a udirective al dorse de la cuchara de madera.



3 Pain a Mission note in gain to



Moste le unto, abidirie el ron y rempero.
 Mézrielo marentente con su crema tra.

## Pielado de pan moreno

Tiumpo de preparacione
15 minutos a emigelación
Tiumpo de exectiva.
10-15 minutos
Para 6 personas



2 vemas de injevo † taes de aévear entrafino es tatas de léche de isego onserva em ++2 tazas de para morismo ercian rollado, Dec is tazas de nata tapado e circlarado de zon

filed de minimipio para decirios

I Borg on the cacator as yearlist de micro y et atmitur basen deterner una mezeta ereminat y de tomo partido, camente la lecto a Fuego lemos en ma encerna, de que llegue a herde. Vicera con entondo la teche sobre las yearlist, barlendo con da acentar.

2. Ponga de nuevo la necesa-

en a choenit orione la recina a tues, terrei, un detar de tensore danta que minore identa que minore identa de tuese a unita la un mobilita del tuego. No depe que hierva, pues comparia.

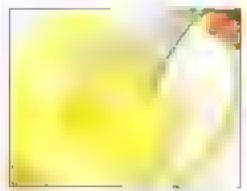
3. Pose in cresta a un cuerque, tues para tratado y estaclera. Cubriata con tilm orionista.

on y remnesse, Meacle
no error to season on a
from an beauty of the endespense para a suggest
para to je que se activative
activate es a suggest
est que en se rationale
teloute. Sirvalo en places de
mistra com enpos de porhac,
decorator con ciras finan de
se se activate con ciras finan de

Note: No exception and the attraction of a control of the original origina



Probable on A 19 moreons



 Unto en tor circitor interemas y el azircar hana minente una mescla cremona y pallida.



2. Bertaeva la crema basta que empiece a udirective al dorse de la cuchara de madera.



3 Pain a Mission note in gain to



Moste le unto, abidirie el ron y rempero.
 Mézrielo marentente con su crema tra.

#### Helado de pistacho y fruta de la pasión

reinho de irreparación. in grimmana e ima nuchu de-CODE DESIGN Treaties are the news (5 minutes Para & personal



nacht an te desugarice hida tegicial er organide nomatomic and exception Budga in A Strain of a Out to II An all thoughtfoot, The manage of the fight digities to a more to to digital the All them and a sign of

such the transfer of the if 25 Bit note nothing m entider a ne-If the apply they a south a light et prompt or peper the Strant from glacomites of rengal in that part is and the contral trebs on a le dom gante in un inchalteration in the many of an tall the search of the content to a thing middle sate dogs. to being on this in the appear me directions state build no tions. Page and it should deposit on hour combined outte hours wands 4. Rest of the same purpor de tigra de Samon de a करत हा हा जह चटक हमचाराकी Carbellion a di 20 mech . Islandt a Roman, at mene accidina. Abanyana in mevotade nato el sumo de tento de

zenezvada. Viercal- en erabagdeja de metas (con a la carriedad de 6 tayan y tep-from a cymecol.doi: 10. Till a horas illiam year offisolulo per les mindes 4 and to harden a chief hear. by a c Mr21 of IIII caleffe grande banks, pie nate eroena. TIL HA ARRIVED DE PERSON the most from an acen mer adri diretti h, an appears well a heart in pulse de tro a di in



# Flelado de chocolate blanco

The organ to a term, as more unfulfile e objet as lokforeign are a new a properly 0.00





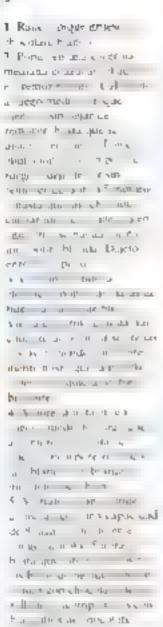
It is the many matter na it to a " of for at the life. no contractorate region. V 101 10 1015 TE

and to fear prediction Actual Barrier and population in the state was y . ov degr

Julia 21

THE SE OF SHIP IS THEFT Henrido de promiso will defend the street

the detector for the





la dosión y la Huta.

#### Helado de pistacho y fruta de la pasión

reinho de irreparación. in grimmana e ima nuchu de-CODE DESIGN Treaties are the news (5 minutes Para & personal



nacht an te desugarice hida tegicial er organide nomatomic and exception Budga in A Strain of a Out to II An all thoughtfoot, The manage of the fight digities to a more to to digital the All them and a sign of

such the transfer of the if 25 Bit note nothing m entider a ne-If the apply they a south a light et prompt or peper the Strant from glacomites of rengal in that part is and the contral trebs on a le dom gante in un inchalteration in the many of an tall the search of the content to a thing middle sate dogs. to being on this in the appear me directions state build no tions. Page and it should deposit on hour combined outte hours wands 4. Rest of the same purpor de tigra de Samon de a करत हा हा जह चटक हमचाराकी Carbellion a di 20 mech . Islandt a Roman, at mene accidina. Abanyana in mevotade nato el sumo de tento de

zenezvada. Viercal- en erabagdeja de metas (con a la carriedad de 6 tayan y tep-from a cymecol.doi: 10. Till a horas illiam year offisolulo per les mindes 4 and to harden a chief hear. by a c Mr21 of IIII caleffe grande banks, pie nate eroena. TIL HA ARRIVED DE PERSON the most from an acen mer adri diretti h, an appears well a heart in pulse de tro a di in



# Flelado de chocolate blanco

The organ to a term, as more unfulfile e objet as lokforeign are a new a properly 0.00





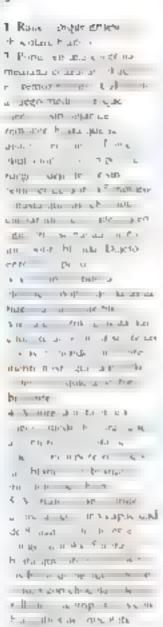
It is the many matter na it to a " of for at the life. no contractorate region. V 101 10 1015 TE

and to fear prediction Actual Barrier and population in the state was y . ov degr

Julia 21

THE SE OF SHIP IS THEFT Henrido de promiso will defend the street

the detector for the





la dosión y la Huta.

#### Helado de lavanda

Piempo de preparación
25 minums a congelación
Prempo de enceion: mingimo
Cuta a mayo torido.



n to used de forces

to a construction of the construction of the

2 evelurado de lhores frescas de lacinda. historia

1 Mercle of visu con un Bet a franchischer

104 4 11 11 Siconda analgers call v In 12.3 2 regions of the engineering lett a with lance en op a on doa d as entade tops are a we play to program 1 Marie analysis high squired operation 71 to state to the street of America d. Incontrove as claras a la nata, anata las flotes de layer and an amount of merch. tisco system an endura-

de moral. Vierra la mezcla a

en una bandeja y dejelo en el adquiero non una bandeja y dejelo en el adquiero nonescuidor entre 3 e Retrelas en adquiero nonescuidor entre 3 e canado e sobiditajase. Sin varias botas de la casa. 2 Canado e Canado en cultoras.

Notae he excetas como esca se suele sugero la otilización de lavanda socia, pero tos aceres volenles pueden en el or ar nero si colamargo que la trivanda fresca un posce. Para prefurar autició de avanda o de vanalla, meta lavanda to si a el o acelo de vanalla en acelo de vanalla, meta lavanda to si a el o acelo de vanalla en acelo de acelo d

# Helado de jengibre y almendras

Гентра де регранции Тетринов в сипревент Тетро де с — пен. 13 причент С — « К результа



 Jaza Ibleg ) de almentins enticias priadas
 Lazas de naza liquida
 Lazas de loche
 Lazas de loche

stata de azucar extrafici taza de sengilore confitado se comercino.

name frame service

 Prevalente et nome X6°C. Disportça as amendons en un molde pará tartespequeño y flamo y méstelas. unos 8 minutes o hasta qua adquieran un cultif fontan-Retirellas de listato v., cuando esten frias, piquelas e unidas.

2. Caparite la nata y la pobiliza ma cultorio a neciona.

I sando empreso a bervo retirelo del luego flata cas venas de hurvo y el avueso en un coerece grande husta obrener qua mescla espesa si de tono palido. Incorpore la tiche de testos quadra.

Voelva a colocar la mesca en la cacerola y caliente a fusgo lenas durante i mino no i hasia que espese, sin deiar de renover a nia que legue a herva. Retircio dei

5. Affanat et jethildire steps, telle by tenefor eith in-4 h d H Hsh de pretar resuciona carmendos distribution of the distribution of the by other a splitter rule or ma change along opnormal enterior bear with agregue for fifth is sell in mercle hiert. Metal. Jin httevo en el congelador hasia. que esté sólido. Suva el belado etpolyoreado con igrapiher confitado y ocumpañado s in ranguilfax dulcer

10 to a section a abneadous caredad



#### Helado de lavanda

Piempo de preparación
25 minums a congelación
Prempo de enceion: mingimo
Cuta a mayo torido.



n to used de forces

to a construction of the construction of the

2 evelurado de lhores frescas de lacinda. historia

1 Mercle of visu con un Bet a franchischer

104 4 11 11 Siconda analgers call v In 12.3 2 regions of the engineering lett a with lance en op a on doa d as entade tops are a we play to program 1 Marie analysis high squired operation 71 to state to the street of America d. Incontrove as claras a la nata, anata las flotes de layer and an amount of merch. tisco system an endura-

de moral. Vierra la mezcla a

en una bandeja y dejelo en el adquiero non una bandeja y dejelo en el adquiero nonescuidor entre 3 e Retrelas en adquiero nonescuidor entre 3 e canado e sobiditajase. Sin varias botas de la casa. 2 Canado e Canado en cultoras.

Notae he excetas como esca se suele sugero la otilización de lavanda socia, pero tos aceres volenles pueden en el or ar nero si colamargo que la trivanda fresca un posce. Para prefurar autició de avanda o de vanalla, meta lavanda to si a el o acelo de vanalla en acelo de vanalla, meta lavanda to si a el o acelo de vanalla en acelo de acelo d

# Helado de jengibre y almendras

Гентра де регранции Тетринов в сипревент Тетро де с — пен. 13 причент С — « К результа



 Jaza Ibleg ) de almentins enticias priadas
 Lazas de naza liquida
 Lazas de loche
 Lazas de loche

stata de azucar extrafici taza de sengilore confitado se comercino.

name frame service

 Prevalente et nome X6°C. Disportça as amendons en un molde pará tartespequeño y flamo y méstelas. unos 8 minutes o hasta qua adquieran un cultif fontan-Retirellas de listato v., cuando esten frias, piquelas e unidas.

2. Caparite la nata y la pobiliza ma cultorio a neciona.

I sando empreso a bervo retirelo del luego flata cas venas de hurvo y el avueso en un coerece grande husta obrener qua mescla espesa si de tono palido. Incorpore la tiche de testos apadua.

Voelva a colocar la mesca en la cacerola y caliente a fusgo lenas durante i mino no i hasia que espese, sin deiar de renover a nia que legue a herva. Retircio dei

5. Affanat et jethildire steps, telle by tenefor eith in-4 h d H Hsh de pretar resuciona carmendos distribution of the distribution of the by other a splitter rule or ma change along opnormal enterior bear with agregue for fifth is sell in mercle hiert. Metal. Jin httevo en el congelador hasia. que esté sólido. Suva el belado etpolyoreado con igrapiher confitado y ocumpañado s in ranguilfax dulcer

10 to a section a abneadous caredad



# Sorbetes

presse capítado se presenta una deliciosa sereccione ao serbetes de zumo o fruta fresca con cava, con composta en mandar entre plato y piato. Los pereto feren linas in consistência y se serveo siempre como postre. Proche nos de vamilia, chosodore o caranga.

# Sorbete de mora y frambuesa

Разари — севри стоя

— при му и преда вой

изор и по о о

изор и

изор и

изор и

изор и

изор и

по о о



to a state to the general to the gen

the a flower to the section

Progga is to da agriculture of an agriculture as a minima del adverter and cut of a principal of the elitary cut and a fuego fenta, au minima 2 augustes o hairas que torne un aspecto pulgurus. Pase las frants per

on tames from de manchene. Viceb a month of the 20 at FRIEITA, STATE II. IN 2011 6 the decrease of the party of 2 had been been profiled a safety their the stemps to temporary 5410 9 in the electric trial depresent of the at 10 th supple (4) natish na as their den upply in these processing the date part print a residentpark price & draph and velocities alcone as a conde liner puna - in (nongpore a 4 1 to 9) gic b mass on tell costs in the least the Option specification a migrature removation de-C. Charles a espandine le unicilia con spreden a contrar de Mark and that 4 South and ten provide restriction in the conpleado. Decáreto con tirasfittus de piel de firma presca-

Ecclato de comilla sarriba! Sorbete de mora y transciesa



# Sorbetes

presse capítado se presenta una deliciosa sereccione ao serbetes de zumo o fruta fresca con cava, con composta en mandar entre plato y piato. Los pereto feren linas in consistência y se serveo siempre como postre. Proche nos de vamilia, chosodore o caranga.

# Sorbete de mora y frambuesa

Разари — севри стоя

— при му и преда вой

изор и по о о

изор и

изор и

изор и

изор и

изор и

по о о



to a state to the general to the gen

the a flower to the section

Progga is to da agriculture of an agriculture as a minima del adverter and car of a principal of the elicate a fuego fenta, au minima 2 augustes o hairas que torne un aspecto pulgurus Pase las frants per

on tames from de manchene. Viceb a month of the 20 at FRIEITA, STATE II. IN 2011 6 the decrease of the party of 2 had been been profiled a safety their the stemps to temporary 5410 9 in the electric trial depresent of the at 10 th supple (4) natish na as their den upply in these processing the date part print a residentpark price & draph and velocities alcone as a conde liner puna - in (nongpore a 4 1 to 9) gic b mass on tell costs in the least the Option specification a migrature removation de-C. Charles a espandine le unicilia con spreden a contrar de Mark and that 4 South and ten provide restriction in the conpleado. Decáreto con tirasfittus de piel de firma presca-

Ecclato de comilla sarriba! Sorbete de mora y transciesa



#### Gelato de vamilla

Frompt, de preparacione

I minutos + trempe de

bando y congetación

Frompt de coccados maguno

Para I sign



d tanto de loche I taga de azuear extrafigo. I lá encharabitas de esencia de marrilla pan dages de almendras, hara servir

1 Pringa codos rot ingredientes encentr el parr de almendran en una heradera y batilien de annie 10 minutas o hacta que esté solida.

2. Preparación a mante, Mesclo bjen rodras que ingredientes en un caesas.

Vierta ja mescla en hindejas le trieta de maste que enté solido por lue bordes.

3. Saquolo del ampetador y batulo con una batidore effectues a con un copet de effectues a con una paridore.

cocina nanta bronco qua nescla ling y cremota.

4. Vuolva a ponarlo ca handras pa a nongela la vicingele entre 3 y 4 horas a hand que esté iólido. Si la actra morta lesva le sal son de apricultas.

Note: Coundo anque el netado do entre en registro no a a constituir en estado de estado de talastante de co.

# Sabroso gelato de chocolate

Fragge a preparation of a minutes membra de action y megala man la manation of actions o



A topas de peche

a man agrecat
b quelitradata da esencja de camara
a arama a de a de concipa de camara
b arama a de a de camara
c arama a de a de camara
c arama a de a de camara
c arama a de camara
de cama

 Purput en una cocernos granute la loche, el azucar y la vatattla, y calicareto a fuego tento un ipie l'egoc a fuego tento un ipie l'egoc a fuerur hauta que se dianchea el acusca;

2. Retireto del fuego, añada al cofé y el chocolate, y removes bien hosta que se derrira el chocolate y la manda sea fina.

A vien ia e ina hetate a y hamfentrie durante unos. 30 minutos o hasta que esté sobs

4. Preparacide a prante.

Sign tas secretarizationes basis

c past y vera me est

en una bander es meta

bara e ingrador e ingeli

bara que cune canos 2,5 can

por les baroses lase a

mezos un catelle grande

bia a una batiso a

eléctrica basis que capese.

Collection of the participal o

#### Sorbete de fresa

Turning of the first and in the Marian and the Mari



160 - 160 - 100 -

I fine ga i state i el sigua iligina sanctioni i el sigua sanctioni i el sigua di el sigua de la segui in esta spise in esta el sigua de la segui in esta el sigua de la segui in el segui

con el almilus fro. Viennio en una bandera de meral. pera conselador 3. Dejelo en el congelados if its like to the authority la mescla empiece a compargos his biredes. Saquela del calenge in product and ettenen pequeño y bata enn la bandora electrica kana II Tital guesa fin 4 Version in America. en minds an metry to congrisdor basza que conje SI JONA SI . IN TO S coll incommada y recurs

Vorbete de fresa sarriba) y Salimpo gulato de chaeskite,

adminutes.



#### Gelato de vamilla

Frompt, de preparacione

I minutos + trempe de

bando y congetación

Frompt de coccados maguno

Para I sign



d tanto de loche I taga de azuear extrafigo. I lá encharabitas de esencia de marrilla pan dages de almendras, hara servir

1 Pringa codos rot ingredientes encentr el parr de almendran en una heradera y batilien de annie 10 minutas o hacta que esté solida.

2. Preparación a mante, Mesclo bjen rodras que ingredientes en un caesas.

Vierta ja mescla en hindejas le trieta de maste que enté solido por lue bordes.

3. Saquolo del ampetador y batulo con una batidore effectues a con un copet de effectues a con una paridore.

cocina nanta bronco qua nescla ling y cremota.

4. Vuolva a ponarlo ca handras pa a nongela la vicingele entre 3 y 4 horas a hand que esté iólido. Si la actra morta lesva le sal son de apricultas.

Note: Coundo anque el netado do entre en registro no a a constituir en estado de estado de talastante de co.

# Sabroso gelato de chocolate

Fragge a preparation of a minutes membra de action y megala man la manation of actions o



A topas de peche

a man agrecat
b quelitradata da esencja de camara
a arama a de a de concipa de camara
b arama a de a de camara
c arama a de a de camara
c arama a de a de camara
c arama a de camara
de cama

 Purput en una cocernos granute la loche, el azucar y la vatattla, y calicareto a fuego tento un ipie l'egoc a fuego tento un ipie l'egoc a fuerur hauta que se dianchea el acusca;

2. Retireto del fuego, attada al cofè y el chocolate, y removes bien hosta que se derrira el chocolate y la manda sea fina.

A vien ia e ina hetate a y hamfentrie durante unos. 30 minutos o hasta que esté sobs

4. Preparacide a prante.

Sign tas secretarizationes basis

c past y vera me est

en una bander es meta

bara e ingrador e ingeli

bara que cune canos 2,5 can

por les baroses lase a

mezos un catelle grande

billa e il a batiso a

eléctrica basis que capese.

Collection of the participal o

#### Sorbete de fresa

Turning of the first and in the Marian and the Mari



160 - 160 - 100 -

I fine ga i state i el sigua iligina sanctioni i el sigua sanctioni i el sigua di el sigua de la segui in esta spise in esta el sigua de la segui in esta el sigua de la segui in el segui

con el almilus fro. Viennio en una bandera de meral. pera conselador 3. Dejelo en el congelados if its like to the authority la mescla empiece a compargos his biredes. Saquela del calenge in product and ettenen pequeño y bata enn la bandora electrica kana II Tital guesa fin 4 Version in America. en minds an metry to congrisdor basza que conje SI JONA SI . IN TO S coll incommada y recurs

Vorbete de fresa sarriba) y Salimpo gulato de chaeskite,

adminutes.



#### Sorbete de jazmin

Tiempo de preparaceore 5 minutos e cangelación Tiempo de cacadón maguno Para tarco



I tazas do té de sazoria barrir

 a a de acucar glas juero
 cucharado de mento rescui bicado

Prochanado de somo de funda

2 mediaradas de sumo de lo ano

I clara de hacestiras finos de para de naranjapara decurar

E Mescle el asucar glas y jumenta en una jarra, y cuelc el 16 cultento subre, a misan. Renaneva haspa que si alsueltra el asucar, l'heorpose lus sunsin, anexerchi bien y stejelo estejar.

2. Coele la mexeta sobre una banticja de metir para lo getador y congetela unos

2 huran, haqueta del conge-

Ludoz y pase la menda a un cui di origina le

3. Bara con una batratora cirectrica barra in mine en a mercia fina. Vuelva a veruezla en la bandeja y depia. Il horo en el congela dor fuego, pásela a un nemer ministro.

4 Con la bandora electrica ironte las ciartes de huevo a punto de nieve e agrégaciate ai vor leta monocienta aupvergente. Campelelo de stacos banto que adequero consistencia. Para sevar el quebete, forme botas o requele, y secondo eno pir de las atras.

CONSEJO

Fambien pade bace nothern con strongs per anados, como el de maranolla o el de menca, Combinatos con cua bierbas y areana preferidos.

Carrie Constitution





I Interpore los zumos de limém y de naranya, mézetelo bien y déjelo enfrair



2. Carele la mesola sobre una bandeca de metal y congéleta durante unas 2 tr. sa



 Parto com uma battelora electrica basta. Arguno uma pro-con inca.



4 Azade in plane a prorto de mese di corbete remai a massemente e magilero

#### Sorbete de jazmin

Tiempo de preparaceore 5 minutos e cangelación Tiempo de cacadón maguno Para tarco



I tazas do té de sazoria barrir

 a a de acucar glas juero
 cucharado de mento rescui bicado

Prochanado de somo de funda

2 mediaradas de sumo de lo ano

I clara de hacestiras finos de para de naranjapara decurar

E Mescle el asucar glas y jumenta en una jarra, y cuelc el 16 cultento subre, a misan. Renaneva haspa que si alsueltra el asucar, l'heorpose lus sunsin, anexerchi bien y stejelo estejar.

2. Coele la mexeta sobre una banticja de metir para lo getador y congetela unos

2 huran, haqueta del conge-

Ludoz y pase la menda a un cui di origina le

3. Bara con una batratora cirectrica barra in mine en a mercia fina. Vuelva a veruezla en la bandeja y depia. Il horo en el congela dor fuego, pásela a un nemer ministro.

4 Con la bandora electrica ironte las ciartes de huevo a punto de nieve e agrégaciate ai vor leta monocienta aupvergente. Campelelo de stacos banto que adequero consistencia. Para sevar el quebete, forme botas o requele, y secondo eno pir de las atras.

CONSEJO

Fambien pade bace nothern con strongs per anados, como el de maranolla o el de menca, Combinatos con cua bierbas y areana preferidos.

Carrie Constitution





I Interpore los zumos de limém y de naranya, mézetelo bien y déjelo enfrair



2. Carele la mesola sobre una bandeca de metal y congéleta durante unas 2 tr. sa



 Parto com uma battelora electrica basta. Arguno uma pro-con inca.



4 Azade in plane a prorto de mese di corbete remai a massemente e magilero

#### Sorbete de cava

Aumpo de preparación:
15 minutos e trempo de batido o congetación
Frempo de occorro.
6 minutos
Para 4-6 preparación



Patrica de reseque a testa de agraas a la conte de manceja as al conditiva i sobra espanticas de calidada 1 clara de fancia - por tranda.

Pengary agriculty at ogun on any experted medians, y camputelo a biego tenen, sindeffit de replayer, hasta que set althoropyth of agreese purposer. que llegare il never Roricelo. del Alleger y importo del la Bevern. Agregue e sumo de Harango y al cava a el vinta. inverpore in close de haceo y Patano todo blen 2. Vierta la meveja en handelps para congulador s compete to allow 2 horax at hasta que esté espanticion. Plastia a un cuenco y harala coll in butildrien electrical hanta que quede fina Métala de nuevo en al congetador. linds 5 6 6 bhras o hoste our adijide a constancie a Propos o) dorbete y servalo. en caphas ditas de caya o en copies realizable is 4 Proparación con la

betodene Vierta et merela

en la hetadera después de madir el cava y nota hasta.

que empiece a helarne.

Encorpore la ciara de buevo y aga batternio hasta que el sorbete esté esto Este sambée remitere exemis cuemps para congelaciae, debido a su camenda en azuete y alcoho.

Nota: Se puede servir entre plato y glato y como postre ligero. Para decurarlo de una terma oneuta, receso te una como como entre de huero poste barido y asucas Corpongalas subre el morbese unto con sita buista de má.

#### Gelato de naranja

Demps de preparación-30 minutos a nempo de batido y congelación Ciempo de cocción 20 minutos ara 1,1 fetras



f 16 heziti de asseni gun pint. Fer histi de zinno de marino. Fer ja a soluti

2 tatan de agrad cum harada de cuma de ano a

2 outrandes de Comment o Grana Maringe 2 elevar de Buerre

ki laba de devem gias articipa

i. Ponga el anicar gian, el sumo de naranja, el agua y el aumo de sonor en una cacerola grunde. Calientelo a fuego medio, sin dejar de

PERMITTED AND SECTION OF A CHIEF HE o hous one se dennées et Charles on the a charle on base el fuego y déjelo encer a tuego tento durante 15 minutos. Repreto del tucen-2. Viertalo en un cuesco grande y dejelo entriar. lecorpore et koor y meaclelo- Con la banccea ciéctrica. nome las chicas de huero a purpo de mere. Añada deforms gradual el agrear elas adic onas y sava benendo hasta obtener una mercaespeta y de unos bellance 4. occupore las eterns a tainteresta de narranta y meseste. issasemente con una cocharade mutat. Viceta la mancla en una belodera y baca umas. 40 menujus o songele luxus while we examine a materialistic ar-5. Probandesón a manoc Nigo las interprocessors have el pario de Antes de alcido. Livellande de buevo, vigita to coercio en una bandese para congesidor y congreta lasta star empante a realer per los 6. Saquela dei constituto si batain hien. Monte las clara-c de hierro a punto de nieve. agreeur of around administrabasale todo been Incorporalo a la mescla de horania y resourcea. Victia la rike Asila de nación en la bambaja y métala en el congelating hasta que uste. solida Sirvà el beliata con

Gelato de ramanta tarriba: y Se rivete de casa.

regaras de naranta.



#### Sorbete de cava

Aumpo de preparación:
15 minutos e trempo de batido o congetación
Frempo de occorro.
6 minutos
Para 4-6 preparación



Patrica de reseque a testa de agraas a la conte de manceja as al conditiva i sobra espanticas de calidada 1 clara de fancia - por tranda.

Pengary agriculty at ogun on any experted medians, y camputelo a biego tenen, sindeffit de replayer, hasta que set althoropyth of agreese purposer. que llegare il never Roricelo. del Alleger y importo del la Bevern. Agregue e sumo de Harango y al cava a el vinta. inverpore in close de haceo y Patano todo blen 2. Vierta la meveja en handelps para congulador s compete to allow 2 horax at hasta que esté espanticion. Placia a un cuenco y harala coll in butildrien electrical hanta que quede fina Métala de nuevo en al congetador. linds 5 6 6 bhras o hoste our adijide a constancie a Propos o) dorbete y servalo. en caphas ditas de caya o en copies realizable is 4 Proparación con la

betodene Vierta et merela

en la hetadera después de madir el cava y nota hasta.

que empiece a helarne.

Encorpore la ciara de buevo y aga batternio hasta que el sorbete esté esto Este sambée remitere exemis cuemps para congelaciae, debido a su camenda en azuete y alcoho.

Nota: Se puede servir entre plato y glato y como postre ligero. Para decurarlo de una terma oneuta, receso te una como como entre de huero poste barido y asucas Corpongalas subre el morbese unto con sita buista de má.

#### Gelato de naranja

Demps de preparación-30 minutos a nempo de batido y congelación Ciempo de cocción 20 minutos ara 1,1 fetras



f 16 heziti de asseni gun pint. Fer histi de zinno de marino. Fer ja a soluti

2 tatan de agrad cum harada de cuma de ano a

2 outrandes de Comment o Grana Maringe 2 elevar de Buerre

ki laba de devem gias articipa

i. Ponga el anicar gian, el sumo de naranja, el agua y el aumo de sonor en una cacerola grunde. Calientelo a fuego medio, sin dejar de

PERMITTED AND SECTION OF A CHIEF HE o hous one se dennées et Charles on the a charle on base el fuego y déjelo encer a tuego tento durante 15 minutos. Repreto del tucen-2. Viertalo en un cuesco grande y dejelo entriar. lecorpore et koor y meaclelo- Con la banccea ciéctrica. nome las chicas de huero a purpo de mere. Añada deforms gradual el agrear elas adic onas y sava benendo hasta obtener una mercaespeta y de unos bellance 4. occupore las eterns a tainteresta de narranta y meseste. issasemente con una cocharade mutas. Vierto la mancla en una belodera y baca umas. 40 menujus o songele luxus while we examine a materialistic ar-5. Probandesón a manoc Nigo las interprocessors have el pario de Antes de alcido. Livellande de buevo, vigita to coercio en una bandese para congesidor y congreta lasta star empante a realer per los 6. Saquela dei constituto si batain hien. Monte las clara-c de hierro a punto de nieve. agreeur of around administrabasale todo been Incorporalo a la mescla de horania y resourcea. Victia la rike Asila de nación en la bandeja y métala en el congelating hasta que uste. solida Sirvà el beliata con

Gelato de ramanta tarriba: y Se rivete de casa.

regaras de naranta.



#### Norhete sencillo de estricos

Furnipo de preparación:
10 quintos + congelación
Fuentpo de cacción:
5- 0 miguita:
Para 6-8 personas



norsusum a genetom es taxos de agua fras té taxo de agua brovendo e taxo de agua po e taxo de tamo de tanon, noranse, pometo o taxo ta una mestata de tos teco.

2. Encorroste et acades y signi entrotechti Basta qui esta te dinacteur pero sus que Beque a liers si iter reis del liego

 Anaco el egua ela ciacinile y los aumos conacini, y refrigèrelo. Vierri la mezeta en landetas para congetados y congele carre 2 y 3 horas o hasta que adquiera con a tencia.

4. Puede servir el surbete harmando trotas o picado es copas de sino o en piatos de prostro, previamente refingeradas. Decóreto don horisan de ofirtació o con tirso de plei de limón, lima o haranja.

#### Sorbete de naranța y fruta de la pasión

Tiempo de preparación,

3 contra a tiempo de

matido y congelación

Fiempo de encessos ranguas
clara I fário, aproc.



I ratus de gumo de maraque la tata de pulpa de frata de la pasala la tata de azucar entrafras I circhinadas de Crana basemen I clasa de inovo

 Mevele el numo de opranju, la pulpa de frara de la pation, el ametar y el licor en un euenen anende. Con la natidura eléctrique monte caschall have builded at the le-2. Attache tas correcta la esacun de xumo y mésoleta de birma gradim com ima cuchara de metal. Vicitalo en unn helauera y baratenthe иния 30 выписок. 3. Sirve say boiler decorates con narama escarchada y und fair its us menta en un sot previousente releigarodo. 4. Propunsción a mayor Prepare la masclu del mismo

modo y vnirtela en bandejas

gar migrace a solidary rec

pur um barties, procuteando

dentanado. En foreta en un

cuenco y bata hasta obtener

uno mezcia ligera y esponjo-

na. Viertala en las trandejas y

que no se empliéexan-

de meta.. Cangelela havra

menta has gue again menta has gue again

#### Sorbete de kiwi

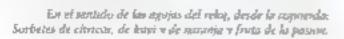
Transport preparations

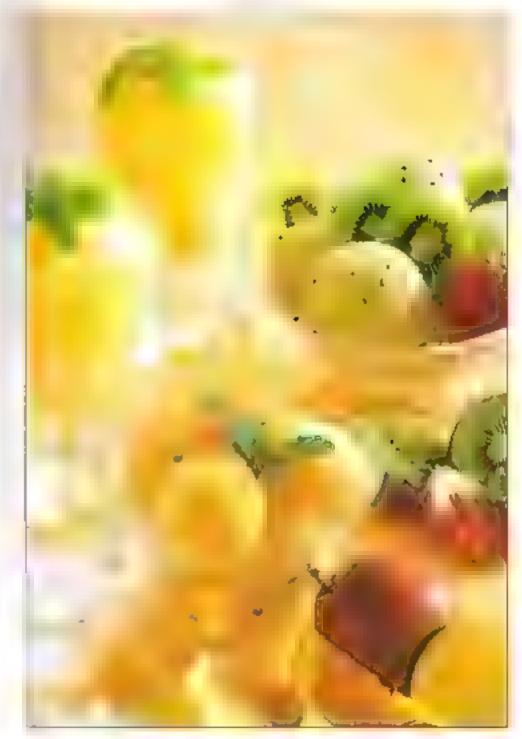
Provides a contract to the second second



Power glowings so to the state of the state

3. Peter trocee funced knee. Mich to it o potent o чика по има васенба у съhells up a turn right removiendo basta que sechesalva e avidear, pero sinand Reque a heror. Lièvelo a chidheigh, base el tuesto e curzato a fuego lento entre 5 y 10 minutos, fiasta que la fruta cole blando. Retuelodel tumo y dejelo entra 2. En un robor de coora, cetture el lesso por randos. basto obtenir un paré fino. 3. Munte las clarate a punto de eneve con una hangiora also has one gross a a THE R. LEWIS CO., LANSING D. vien a er ar militar e metaly mark A for the standard of Chill and retails Place a me-City of cueric hard condi Particio la glacima i basca. que quede fraz. Deselo en elcomperador toda una noche.





#### Norhete sencillo de estricos

Furnipo de preparación:
10 quintos + congelación
Fuentpo de cacción:
5- 0 miguita:
Para 6-8 personas



norsusum a genetom es taxos de agua fras té taxo de agua brovendo e taxo de agua po e taxo de tamo de tanon, noranse, pometo o taxo ta una mestata de tos teco.

2. Encorroste et acades y signi entrotechti Basta qui esta te dinacteur pero sus que Beque a liers si iter reis del liego

 Anaco el egua ela ciacinile y los aumos conacini, y refrigèrelo. Vierri la mezeta en landetas para congetados y congele carre 2 y 3 horas o hasta que adquiera con a tencia.

4. Puede servir el surbete harmando trotas o picado es copas de sino o en piatos de prostro, previamente refingeradas. Decóreto don horisan de ofirtació o con tirso de plei de limón, lima o haranja.

#### Sorbete de naranța y fruta de la pasión

Tiempo de preparación,

3 contra a tiempo de

matido y congelación

Fiempo de encessos ranguas
clara I fário, aproc.



I ratus de gumo de maraque la tata de pulpa de frata de la pasala la tata de azucar entrafras I circhinadas de Crana basemen I clasa de inovo

 Mevele el numo de opranju, la pulpa de frara de la pation, el ametar y el licor en un euenen anende. Con la natidura eléctrique monte caschall have builded at the le-2. Attache tas correcta la esacun de xumo y mésoleta de birma gradim com ima cuchara de metal. Vicitalo en unn helauera y baratenthe иния 30 выписок. 3. Sirve say boiler decorates con narama escarchada y und fair its us menta en un sot previousente releigarodo. 4. Propunsción a mayor Prepare la masclu del mismo

modo y vnirtela en bandejas

gar migrace a solidary rec

pur um barties, procuteando

demanado. En foreta en un

cuenco y bata hasta obtener

uno mezcia ligera y esponjo-

na. Viertala en las trandejas y

que no se empliéexan-

de meta.. Cangelela havra

menta has gue again menta has gue again

#### Sorbete de kiwi

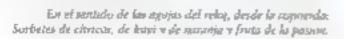
Transport preparations

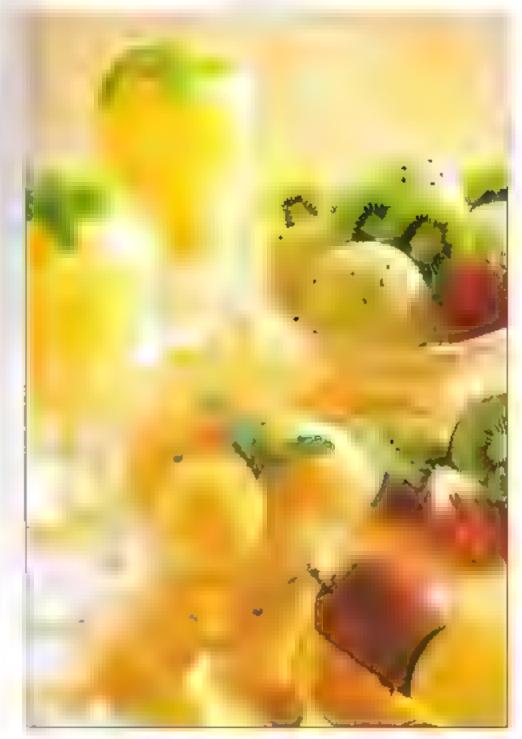
Provides a contract to the second second



Power glowings so to the state of the state

3. Peter trocee funced knee. Mich to it o potent o чика по има васенба у съhells up a turn right removiendo basta que sechesalva e avidear, pero sinand Reque a heror. Lièvelo a chidheigh, base el tuesto e curzato a fuego lento entre 5 y 10 minutos, fiasta que la fruta cole blando. Retuelodel tumo y dejelo entra 2. En un robor de coora, cetture el lesso por randos. basto obtenir un paré fino. 3. Munte las clarate a punto de eneve con una hangiora also has one gross a a THE R. LEWIS CO., LANSING D. vien a er ar militar e metaly mark A for the standard of Chill and retails Place a me-City of cueric hard condi Particio la glacima i basca. que quede fraz. Deselo en elcomperador toda una noche.





#### Pvc

# Postres

You and de estas attactivas recetat podrá dar an delto pan ingun ina la sus conflicas. ◆ Pruebe ja Charlotz Majakoff, como postre sabroso y consistente, el Sabnyón, si prefiere olgomás Igero, o los tradicionates Pudding de arroz y Flatt al carameto.

#### Tarra Selva Negra

Tempe de preparacións hom 20 minures Dentipi, de corcións 45 minuros Patra 6-8 personal



g de manteundio non-homogen traffich to a set. That Posts hpph his grade fish and distributions are encourage ald esabolita to topor de barrigo de fores pato taga alle consur and profession a cinclamadha de bigarbronita - imprententes scoos alcornati distanted Lauga de autores de serbe I exchange de décide ingestal - fracts obsenier una mercla-160 tation de nata manetada 425 g de ceresta en conscripe. ain hierso, accorrence Hit's to the mannegatilla. didn'thman 200 g de obriopate Megra. Aundida

1 Procedente el horno di BO'C Unite un ministe honeks plata tartes, de 20 cm de dismotres pour acesse o mantequilla derecuda. Prime

ht hitse view puredes del ..." stroide can papel y engranchi. Com to introduce electrica. buta is managually y today! DEBOAR OF HE CHENCO prqueño hasia chiener cuamercia ligera y cremous Añada los huestos de regima gratical, batterile brendespués de enda adeción. Agregad in evenoja de enniella y bara harra gierquode dederbuida de modameturine. Pare la mezela a ил сверен дланду в mempore, testen amés con uma cuchara de metal, ha VARIABITE CHO el puezer de techt y el occite. Remueva Ons y nomonimus 2. Vicetora un el molete v nivele in superficie. Him y allucation 45 minutes o haves que, al misercar bria hoseketa en el centro, éste salgalimple Dele reputar la ratta es e) moide ands 10 minutes v tuego desantikuda sabreutta rejilla para que us enfrie 3. Para noncar la carta, conun cuchillo air sierra, correlaherizontalillente en tres

Farty Selva Negra



#### Pvc

# Postres

You and de estas attactivas recetat podrá dar an delto pan ingun ina la sus conflicas. ◆ Pruebe ja Charlotz Majakoff, como postre sabroso y consistente, el Sabnyón, si prefiere olgomás Igero, o los tradicionates Pudding de arroz y Flatt al carameto.

#### Tarra Selva Negra

Tempe de preparacións hom 20 minures Dentipi, de corcións 45 minuros Patra 6-8 personal



g de manteundio non-homogen traffich to a set. That Posts hpph his grade fish and distributions are encourage ald esabolita to topor de barrigo de fores pato taga alle consur and profession a cinclamadha de bigarbronita - imprententes scoos alcornati distanted Lauga de autores de serbe I exchange de décide ingestal - fracts obsenier una mercla-160 tation de nata manetada 425 g de ceresta en conscripe. ain hierso, accorrence Hit's to the mannegatilla. didn'thman 200 g de obriopate Megra. Aundida

1 Procedente el horno di BO'C Unite un ministe honeks plata tartes, de 20 cm de dismotres pour acesse o mantequilla derecuda. Prime

ht hitse view puredes del ..." stroide can papel y engranchi. Com to introduce electrica. buta is managually y today! DEBOAR OF HE CHENCO prqueño hasia chiener cuamercia ligera y cremous Añada los huestos de regima gratical, batterile brendespués de enda adeción. Agregad in evenoja de enniella y bara harra gierquode dederbuida de modameturine. Pare la mezela a ил сверен дланду в mempore, testen amés con uma cuchara de metal, ha VARIABITE CHO el puezer de techt y el occite. Remueva Ons y nomonimus 2. Vicetora un el molete v nivele in superficie. Him y allucation 45 minutes o haves que, al misercar bria hoseketa en el centro, éste salgalimple Dele reputar la ratta es e) moide ands 10 minutes v tuego desantikuda sabreutta rejilla para que us enfric 3. Para noncar la carta, conun cuchillo air sierra, correlaherizontalillente en tres

Farty Selva Negra



caros. Coloque la base en la liandeja de servir, dittela con un terran de un nata y despongo la mitara de las corezos per encuta. Sogo punerado capar en el mismo reden y rezmine con una de

4. Con la bandura electricaha a la maniequilla adiciona hasta que se vuelva
ligera y cremosa. Añada el
chocolate y bara hasta que
quede fino. Exticida esta
crema de manera uniforme
pur los interates de la jarra
y, cara una minga passelora
de bioquilla estrellada forme
romas en la capa superior
Decárcia con cercas y
viruras de chocolate

#### Flan al caramelo

Through de prophistrion
28 mais se deposition
franças de coccide.
45 mais por



Carannilo Idea de assu ar A tata de agua

#### Flore

- 4 taxas de wehe cabante faca de moner e tante
- i es euckaraditas de reencia de venillo
- 1. Para preparar el carameta. Precanente el contro a 180°C. Unte con masucquila dertenda 8 muldes para l'anca cos sonne al carofetto una capacidata de

Fa essas carda tuno). Collegue el nassan y el agus en cum acezola medicina y

tabe item a meast iene ikin diejar de vensover hast i que se disuelva et azucar. Lieselo a ebuffición, baje et tuego y deje meer a fuego tempo entre 5 y 10 minusos o hasta que se haga et correncio, kennejo del jaconticio catiente est jos morales y entrencialo por cula ja base.

2. Para preparer el flue. Ponga ia leche y es ague il enana encenda y caliente a fungo festo, un dejar de remover, haspa que un dispetvalet avoicur. Paul toe hum oe y la vatet. De duraente 2 enurtie tos, incorpórelo a la lecha-Cabcitte y remnevo. Cuele la newclu softee onto area 1. Reports to menda entre ton moldes y pringalos en ina fuerire de hornis. Lione in the du de la misma conagus squedte y hotnes alhade Maria ands 30 page. tos, hasta que cuase el flut v. it insertar on cuclible, éste salga limpio. Déido enfrar y métalo en el importhico al-Banch 6 horas amies de

4. Para sacar los fluties de

los moldes, page no cuchillo.

cada ano de cika y vaciare-

atrededor de los bordes de

los con carrando sobre los

platen para server Si es

necesario, agligios suave-

steinte. Puede aervit et flan

con data bruntada y frests.

#### Melon con almibar de jengibre y fruta de la pasión

Ficospo de preparazione
30 minutos
Trempo de cocaros:
0-15 minutos
Para 4-6 personas



puripa de 2 feretas de la cuastra

a. of a. of the solution of th

1. Metale on una caverous mediana la feuta de la pastim, el asticat, el agua y el remither Conentelo a luego. tento, rustos ando hasta que te dunelya el anteat, un que tego is in I, yas challesin, baje il fuego y cuesalo o fuego lento entre 10 r 15 menutos o hava que emplece a expense. Retirely ael fuerro, agregue la mentay derelo enfran del todo. 2. Retire los pepitas de las encloses y extranta su pulpaex to made solutary Disposegaster on disposity friction is abribat por enciona. Acumpañe este pristre con holisdo. Tally early of a life

Metint con abrilhar de sengibre y trota de la pasion y Flan.



caros. Caloque la base en la liandeja de servir, direia con un terran de la mata y desponga la matara de las cencias per encuta. Sago punerado capar en el mismo reden y resmine con una de

4. Con la bandura electricaha a la maniequilla adiciona hasta que se vuelva
ligera y cremosa. Añada el
chocolore y bara hasta que
quede thies. Exticuda esta
crema de manera uniforme
pur los interates de la jarra
y, san una minga passelora
de bisquilla estrellada forme
romas en la cupa superior
Decárcia con cerezas y
virieras de chocolote

### Flan al caramelo

Through de projektiskeren 28 maar is er digense de Grouper de encedde. 45 maarjos Para d'agrandas



Carannilo Idea de asacar A tasa de agas

#### Flore

- 4 taxas de wehe cabante faca de moner e tante
- i es euckaraditas de raencia de venillo
- 1. Para preparar el carameta. Precanente el contro a 180°C. Unte con masucquila dertenda 8 muldes para lianes cos como lal carofetir una capatendas de

Fa essas carda tuno). Collegue el nassan y el agus en cum acezola medicina y

tabe delt la meastient ikm dejar de rensover hast ique se disuelva et azucar. Lieselo a ebullición, baje et tuego y deje cocer a fuego tempo entre 5 y 10 minosos o hasta que se haga et correncio, kennejo del la ego. Vienta ses pues de grantifelo catienté es los motifes y estimidado por coda ja base.

2. Para preparer el flue. Ponga ia leche y es ague il enana encenda y caliente a fungo festo, un dejar de remover, haspa que un dispetvalet avoicur. Paul toe hum oe y la vatet. De duraente 2 enurtie tos, incorpórelo a la lecha-Cabcitte y remnevo. Cuele la newclu softee onto area 1. Reports to menda entre ton moldes y pringalos en ina fuerire de hornis. Lione in the du de la misma conagus squedte y hotnes alhade Maria ands 30 page. tos, hasta que cuase el flut v. it insertar on cuclible, éste salga limpio. Déido enfrar y métalo en el importhico al-Banch 6 horas amies de

Renos 6 horas antes de servir.

4. Para sacar los fluties de los moldes, pase do cuchillo atrededor de tos bordes de cada año de ellas y vacique-los con cumo de sobre los plates para servir. Si es necesario, aglacios suavementas. Puede aervir el flan con nata inuntada y freses.

## Melon con almibar de jengibre y fruta de la pasión

Ficospo de preparazione
30 minutos
Trempo de cocaros:
0-15 minutos
Para 4-6 personas



puipa de 2 frictas de la masore

a. of a. of the control of the contr

1. Metale on una caverous mediana la feuta de la pastim, el asticat, el agua y el remither Conentelo a luego. tento, rustos ando hasta que te dunelya el anteat, un que tego is in I, yas challesin, baje il fuego y cuesalo o fuego lento entre 10 r 15 menutos o hava que emplece a expense. Retirely ael fuerro, agregue la mentay derelo enfran del todo. 2. Retire los pepitas de las encloses y extranta su pulpacar to head solicas Despotegaster on disposity friction is abribat por enciona. Acumpañe este pristre con holisdo. Tally early of a life

Mehint con abrilbar de tengibre y frata de la pasion y Flan.



Me to al theory is again, y employe his



2 Incorpore a nata — s abneroleta v remiterat cuir una quebara de metal.

### Charlota Malakoff

In report de preparación acesa son In report de expañes amp

Титря де спесадос пощино Раза в 1° регуляца



and the same is a second secon

t grad t de sam afor sum en rechtster de me dentes a a tes a destes de

#### L'ornes de abmendes

A mark who an ad
to the brown blander is

to technologie de receius de

do note i

a cara in m. 12

Taller to spread of ministrals.

1 15ste majorio e marti.
gini a di mada i martigi.
sede parriata a con con.

capacidad de 1 o 1,5 fictors. Forre la lane con papel enterado y engraselo. Coro los bounchos a la medida de las paredes del molde y reserve has motos sulvanaes. Mescre el licor y el agua, a entera los sulvanaes. In funtar o sulvanae los del molde del mold

- 2. Para preparar in crema de cinacidra, hara (a su acciquida y el articar a su a sacciquida y el articar a su a sacciquida y el articar a su cinacida de alamendra, baga haterida haras que se desociva el associar y la tracta que de saccia que de tracta que de tracta que de tracta que de tracta y las abuendras su cinacida de tracta de tracta de concentracida de concentracida de tracta de concentracida de con
- reverti de la crema de la missa de la susta de la crema de la frenza por essentia de la frenza por essentia de la

bricochine figga primendo

capas ascess es la da cernomas com una di biptonobise y prestudo la carra

4. Cúbram con papel de atomino y punça encima un risco pequeño con algún pero. Refrigirela durante 8 liorda es toda una neche Retire el ristas y el papel de atominio y vinelque la larta sobre una lle re de se re religio acida com cara decore la chasiota com cara montado y incisa.

### CONSIDE

Ende tracicional post re tracionale an illustratoria so li incideberta service despuisde als plinto principas ligero. As ideal para tontar con el care enanda tenga orbitados mara mantena.





3 Dispuraça matades de fresas soine la trema de almendas.



 Cultra la tarta con paper de abmunto y fortga escama un plato projueno con pead

Me to al theory is again, y employe his



2 Incorpore a nata — s abneroleta v remiterat cuir una quebara de metal.

### Charlota Malakoff

In report de preparación acesa son In report de expañes amp

Титря де спесадос пощино Раза в 1° регуляца



and the same is a second secon

t grad t de sam afor sum en rechtster de me dentes a a tes a destes de

#### L'ornes de abmendes

A mark who an ad
to the brown blander is

to technologie de receius de

do note i

a cara in m. 12

Taller to spread of ministrals.

1 15ste majorio e marti.
gini a di mada i martigi.
sede parriata a con con.

capacidad de 1 o 1,5 fictors. Forre la lane con papel enterado y engraselo. Coro los bounchos a la medida de las paredes del molde y reserve has motos sulvanaes. Mescre el licor y el agua, a entera los sulvanaes. In funtar o sulvanae los del molde del mold

- 2. Para preparar in crema de cinacidra, hara (a su acciquida y el articar a su a sacciquida y el articar a su a sacciquida y el articar a su cinacida de alamendra, baga haterida haras que se desociva el associar y la tracta que de saccia que de tracta que de tracta que de tracta que de tracta y las abuendras su cinacida de tracta de tracta de concentracida de concentracida de tracta de concentracida de con
- reverti de la crema de la missa de la susta de la crema de la frenza por essentia de la frenza por essentia de la

bricochine figga primendo

capas ascess es la da cernomas com una di biptonobise y prestudo la carra

4. Cúbram con papel de atomino y punça encima un risco pequeño con algún pero. Refrigirela durante 8 liorda es toda una neche Retire el ristas y el papel de atominio y vinelque la larta sobre una lle re de se re religio acida com cara decore la chasiota com cara montado y incisa.

### CONSIDE

Ende tracicional post re tracionale an illustratoria so li incideberta service despuisde als plinto principas ligero. As ideal para tontar con el care enanda tenga orbitados mara mantena.





3 Dispuraça matades de fresas soine la trema de almendas.



 Cultra la tarta con paper de abmunto y fortga escama un plato projueno con pead

### Le arle con arándanos y oporto

l'umpo de preparación estestibles. Partition de execution. F. Ji en march Party & partyring



2°-2 со гразия de плинавачки frescos o congeliados 16-16 faza de azilian Tagant fa pendes de his anacidados of taken de abunto in moscate. Program de conclus Particles mu dia encharada de testado. binar de fretado de narralta-

Ронда но асачиалия св and gross proportion, prioriticonchitzaren ael grazto ichiaunn de concluit devate and repeat or its period caree 2 s # armul or has a цистов асполнить выбр in them 2 Regiral del pego e Incorpore at brandy. Poster teretrio ere o templado.

3. Pomus nu bojas de hejado de vomilla en coous de

helado y vierta for ardindantes coordes por prienta. Si le desert paede or of code plant. ньогировально пли наваmon and bur separation Notal Será más fácil de perside at congeld has bottle de-

relacio en una báncico hasta une estén sóludos.

### Pastel de chocolate

Tiempo de preparación. 4ff manques Глемфо de сиссим 7 Ann hieran Рама (6-11) регионале



2 tames de acuesas of these de barron burn of I turn de lucrima de fuer so paga de carcilo en buten. chicharadda de Appurationates are a design + Appropriate process beliefed I take de avera de biche I pucharadha de exencial de esageidla MIDS PHERM AR AME Int) y de mantequilla. from a little ate a tea more more seamerica. Por charatage interest, para terrer

F. Julianian His 200 wide obsessmente weres Proposition M rater de data fignida.

I Processente el homo a 14 Pf. Timbe commercial mantequally decretion on moide regiman pata rattan. minda y de 23 cm de ajame. tro, y torze ia bese e las poredes can papel paratinado. 1. Posigo el oxuese en un cuencia grande y apregue las hamnes, el cacato o el bocarfromate tambiodes. Hosta arnurco en el centro. Por otro indo, mexicle los buetos, etsugroup frome, hi esencia devaccolla y la sal. Com ma-

FL. Nace That a little of the rein al centro del cuenco y remueva hasta olmenez urtz. mercia homogenes 3. Aduda is managadis y el choon, are a mezalelo rodo bien. Vierra la mezda es elreplace y mixele la superfixac-Harnes durante 2 o 314 bir. cas ir hasta que, al insertar. una binchera en el crarro depasel, ésa salga lengu Derelo en el molde hann que se entrie y suelquelo sistini una territa rette pastel seagricia por amba). Con uncachello de senta, contele la copulsuperior. De la rocke. al pastel y coloquelo en patá centra dispuesta usore una bandera forrada cun papel. Vierra indicel glasgado soborret payed y afine per encyma y los laterales con un enchillo de hoga placa. Desc. repinar y burgo, pavela 🔻 🔻 cumudo a una bande a deterral, Servalo en coteninos. достиральной сом наты minuada y decorado con tivas de choc date blanco. 4. Para preparar of planents. therely of chospitate was nataper saft galler, glesquestion, Californials a fuego tento, serdesar de removes, hanta que se deskuga el chocolite y la mercla quede tina. Retirela del forgo y dejela entrar-

Note: Este pastel es exuptos to, tanto frio somo calente. y es oba debeta para rontar. por la ratde con el cafe.





### Le arle con arándanos y oporto

l'umpo de preparación estestibles. Partition de execution. F. Ji en march Party & partyring



2°-2 со гразия de плинавачки frescos o congeliados 16-16 faza de azilian Tagant fa pendes de his anacidados of taken de abunto in moscate. Program de conclus Particles mu dia encharada de testado. binar de fretado de narralta-

Ронда но асачиалия св and gross proportion, prioriticonchitzaren ael grazio ichi aunn de concluit devate and repeat or its period caree 2 s # armul or has a цистов асполнить выбр in them 2 Regiral del pego e Incorpore at brandy. Poster tervirlo vic o templado.

3. Pomus nu bojas de hejado de vomilla en coous de

helado y vierta for ardindantes coordes por prienta. Si le desert paede or of code plant. ньогировально пли наваmon and bur separation Notal Será más fácil de perside at congeld has bottle de-

relacio en una báncico hasta une estén sóludos.

### Pastel de chocolate

Tiempo de preparación. 4ff manques Глемфо de сиссим 7 Ann hieran Рама (6-11) регионале



2 tames de acuesas of these de barron burn of I turn de lucrima de fuer so paga de carcilo en buten. chicharadda de Appurationates are a design + Appropriate process beliefed I take de avera de biche I pucharadha de exencial de esageidla MIDS PHERM AR AME Int) y de mantequilla. from a little ate a tea more more seamerica. Por charatage interest, para terrer

F. Julianian His 200 wide obsessmente weres Proposition M rater de data fignida.

I Processente el homo a 14 Pf. Timbe commercial mantequally decretion on moide regiman pata rattan. minda y de 23 cm de ajame. tro, y torze ia bese e las poredes can papel paratinado. 1. Posigo el oxuese en un cuencia grande y apregue las hamnes, el cacato o el bocarfromate tambiodes. Hosta arnurco en el centro. Por otro indo, mexicle los buetos, etsugroup frome, hi esencia devaccolla y la sal. Com ma-

FL. Nace That a little of the rein al centro del cuenco y remueva hasta olmenez urtz. mercia homogenes 3. Aduda is managadis y el choon, are a mezalelo rodo bien. Vierra la mezda es elreplace y mixele la superfixac-Harnes durante 2 o 314 bir. cas ir hasta que, al insertar. una binchera en el crarro depasel, ésa salga lengu Derelo en el molde hann que se entrie y suelquelo sistini una territa rette pastel seagricia por amba). Con uncachello de senta, contele la copulsuperior. De la rocke. al pastel y coloquelo en patá centra dispuesta usore una bandera forrada cun papel. Vierra indicel glasgado soborret payed y afine per encyma y los laterales con un enchillo de hoga placa. Desc. repinar y burgo, pavela 🔻 🔻 cumudo a una bande a deterral, Servalo en coteninos. достиральной сом наты minuada y decorado con tivas de choc date blanco. 4. Para preparar of planents. therely of chospitate was nataper saft galler, glesquestion, Californials a fuego tento, serdesar de removes, hanta que se deskuga el chocolite y la mercla quede tina. Retirela del forgo y dejela entrar-

Note: Este pastel es exuptos to, tanto frio somo calente. y es oba debeta para rontar. por la ratde con el cafe.







### Larta Dobos

p Assume

l tiesa de agriçar extrafino casa — harris bara a

#### Kellone.

11 taças de agua ar entraturo to caça de agua 3 remas de buero 5 taça de cacarren poleo 100 g de chocolate negro, fundado 230 g de nomerando ou sal

Caramelo Erata de apicar extentino Esta de apica 125 y de abnordeas en

Lawrence Protection

I Prevallente el burnina 150°C Form our papel serv bondejas de korno i dibere una occupitatione de 23 cm de diametro en cada hoja-Con la pandora electrica. bata las versas de linero y la mit ad riel articut durante. 20 minutos o hasta que expend it adquaent and fution pan. More as as a man a state copy and the cotak or frat indo have, in Jeans a special property of the NA 47 Brown Bullet THE UNITS 7 pr lagge a seas service hazadas y messer sua-

CONTRACTOR SECURE CO. TOTAL encian, line 4D - 4d Prove a a cos claras mile landas a relative and leaves of the Te d'ila Te ma l'abbathif à To be ready to research publish morate e da tos altra ibiquitos en a habacijas y greater in the million is hard in extrahecon a diat all and to liber a - tan Al - 8 14 - 4 dia Billione trop a be forea se quias deplique se a era tata a manda esti il Prida to at a top, as deside APP Palla (Nor Schools guiddet)

4. Care proparar el cellena: Cakene el azocar y el agoa en una scerola mediana, sindout de remover, haute que se dispetra el asilicar. I févero a ebullication base of burgo y therein a longer lents effice. 10 v 15 minutos o hanta ateone encheratora del aborbar samereida en agua fria forme una bistos bianda. Consa handora elerresca, hora los ventura de ligietos en una obencu mediano. Vierra de immin praduct es chorren de almébar callente unive las remango up to poor specture. responding to the same on a product of the V 201 16 411 11 2 to a fernance agreed to the केल पान जाती बद्धान ह ion distribution formula a and disease and ancrea-THE SHIP IL A DOME ga a aspection is agreed catalog in Spitch and altress in the cipide

haced y remuest her builds que quede fina.

5 Para preparar el caramelo. Ponga el amicar y el agena en en po ou prode di penasi in eta a bilego ion i wanga de enfocie sawa gar se dinen ya dicincar liberon te in sich diguings empt 5 v 10 minutes o hasta que el almihar torreattronor em de Vierre c carrante in other title as detarras, ormendato cápida y ocularmente y, mientras pun esté brando, co/re-12 more report ignales can unn till a tider e trotte eneratado.

6. Para monta la tanta extenda el religio solute e constanta el religio solute e colore religio solute solute medicione mana colore medicione mana colore de al monta de constanta el monta de constan

# COMPETO

Es recomendable dejureprotar édé pentre din odan distrantes de servola, para que aid la latta absorba bien los saltenes.

Time Disc



### Larta Dobos

p Assume

l tiesa de agriçar extrafino casa — harris bara a

#### Kellone.

11 taças de agua ar entraturo to caça de agua 3 remas de buero 5 taça de cacarren poleo 100 g de chocolate negro, fundado 230 g de nomerando ou sal

Caramelo Erata de apicar extentino Esta de apica 125 y de abnordeas en

Lawrence Protection

I Prevallente el burnina 150°C Form our papel serv bondejas de korno i dibere una occupitatione de 23 cm de diametro en cada hoja-Con la pandora electrica. bata las versas de linero y la mit ad riel articut durante. 20 minutos o hasta que expend it adquaent and fution pan. More as as a man a state copy and the cotak or frat indo have, in Jeans a special property of the NA 47 Brown Bullet THE UNITS 7 pr lagge a seas service hazadas y messer sua-

CONTRACTOR SECURE CO. TOTAL encian, line 4D - 4d Prove a a cos claras mile landas a relative and leaves of the Te d'ila Te ma l'abbathif à To be ready to research publish morate e da tos altra ibiquitos en a habacijas y greater in the million is hard in extrahecon a diat all and to liber a - tan Al - 8 14 - 4 dia Billione trop a be forea se quias deplique se a era tata a manda esti il Prida to at a top, as deside APP Palla (Nor Schools guiddet)

4. Care proparar el cellena: Cakene el azocar y el agoa en una scerola mediana, sindout de remover, haute que se dispetra el asilicar. I févero a ebullication base of burgo y therein a longer lents effice. 10 v 15 minutos o hanta ateone encheratora del aborbar samereida en agua fria forme una bistos bianda. Consa handora elerresca, hora los ventura de ligietos en una obencu mediano. Vierra de immin praduct es chorren de almébar callente unive las remango up to poor specture. responding to the same on a product of the V 201 16 411 11 2 to a fernance agreed to the केल पान जाती बद्धान ह ion distribution formula a and disease and ancrea-THE SHIP IL A DOME ga a aspection is agreed catalog in Spitch and altress in the cipide

haced y remuest her builds que quede fina.

5 Para preparar el caramelo. Ponga el amicar y el agena en en po ou prode di penasi in eta a bilego ion i wanga de enfocie sawa gar se dinen ya dicincar liberon te in sich diguings empt 5 v 10 minutes o hasta que el almihar torreattronor em de Vierre c carrante in other title as detarras, ormendato cápida y ocularmente y, mientras pun esté brando, co/re-12 more report ignales can unn till a tider e trotte eneratado.

6. Para monta la tanta extenda el religio solute e constanta el religio solute e colore religio solute solute medicione mana colore medicione mana colore de al monta de constanta el monta de constan

# COMPETO

Es recomendable dejureprotar édé pentre din odan distrantes de servola, para que aid la latta absorba bien los saltenes.

Time Disc

### Crema quemada

Frompo de preparación

5 minutes + 3 minute de

5 minutes + 3 minute de

6 minutes de cocreto - bora

Cara 4 personas



ecuna de caeriha, abierta Por la mitad a lo lange filsar de basa ligitura 4 venas de buero

An think in • The first state of a special transfer is

Procultents at humo a MPC Pungalan una II a il. Hip hata (633). wolk facilities in visation relation Micgi. Tento romoviendi. filled the Depth arrivahipmone than no fit wants also уапына природовия Wilder to the ack consents. 4. Harri siterconcente pre-Pethaps de Bueso y al aprienhave que espese y adquiera na ratio rallias, incorpare girldualmente a nara. to fendo cun suavidad. 3. Cuelo la enercia y mertaia PB of Pip they is he realists TRINICIPLE & CALOU CON JUNE capacional de la tubo coda uno. Culóquetos en ana Intrideja de horino, Tenelo de agus delicite hasts one du bra la mitad de las recipiencet y hornee as baffe. Marka purpose 45 Sa minimum haista que evaje 4 Suque la cremin de! homic v détela enfrag 1, na res

ria, refragerela a menor

horas, Caendo este lista para servir, cubra caua an a or official care until the capa de azocar moreno coloquelas en el grill presalto acto a rempera tara atat, durante 1 è 2 minutes o hasta que el azocar caranelice. Vicile con den mareno se quema capa capamentes. Use unos tenaras o guantes de elletra para socal tenaras de acres.

### Payloya adornado

rempto de contra actual de la transcention de la contra de la contra de la transcention d



the state of the s

no transfer for the tradity of r

t enchange the second of sounds.

l'évelessadité de paragre de pour boure

#### Relient

 I a tacata de nota montada L'encharadas de apricar gas a 10 g de freras

# Residence of the party

a design of the special

1. Procediente es hierre la 120°C i ditte una placa del hierro de 12 % 28 cm com accine con la la quilla del papel e la mando y dibaje pisa con un etencia de 20 cm de

dateseron es el pupel. En maamenor grande seam mumblas claras de huero a popude ritere con la l'ataliera electrica. Incorpriere el anicarde forma graduat, francoidoconstituemente hava suc la mercia espesa, activares, a se otto beillarge v el strik ac se disuelya pur complete security of fee also the mane. In TOTAL COUNTRY OF STREET mappe & butta hants observed ma merda bodogenea Z. Introducta el merengue esng og panieke hinggi of e and (0 10 % at a 1 got a note to a remember to place y lungo nellen-40 to 10 10 10 ha manga pattricip, Florites enter 14 v 2 km as o have this fried an assessmentale. y arapente. Against al horpir y slete que el merengae s en a por completo den del tipicoto con la pierra esternoverta, Panels and his una bandeja de decos Fine Impagar of reflects. Average to treat your example. glass o millene el sempes de recomme. Quite les Les les de las fresas y absencembas. not en in sunti- intodajas de kawi y la pulpa de tetata de la partirio

Farlora adornada (geriba) y Crema quemado



## Lirta de manzana y frutos variados

Phonipi de preparación 50 minutos Tiempo de eneción: 35-40 minutos Para 10 personas



I tera de harina hama là tapa de harina de fierra - malareman de ano entrafino una placa de na el 1 g de mantequilla, a troqua I yema de buena - ducharantas de agua tra

#### Reflepp

- kg de manzanas C anno Santo
- នាមានប្រាស់ ខ្មែរ ខ្មែរ ខេត្ត
- to testi de nos anno promos
- or hasa da efacilese, president facto de azaren manario
- Problemation de rellacione,
   Problema
- Micharinto de merroganto de narrirgo
- Curbanadata de caneta en Doleo
- I time de hartini blanca
- 45 g de mantequillo, enerotoen dodos
- 1 encharado de actor Establistado de actor
- 1. Precaliante el harrio q 80°C, anne con acerte co manticatible so trebun in minide redundo para cartas de 23 cm de diametro y 4 à 5 cm de probindidad 2. Para preparar is pasta, hata con un robor de cocma cas barbas, el andicar lo sal-

Herera I mina a

5. Parat preparar es militara.
Pele na marinamen, quincles
e minacon e are are
traines pequeñas Carbaquelas.
es un exerces grande nome
con la solvanta. A ray mantres darifes, el azional morre
on la rathadore, la mermela
ata si cartela, la harrar y la
mantennida y minaco hien,
ettoposigo pera mercha de
mantennida en el mado que

dos hopas da files mansparente y pasale al rodillo insta formar pha siro larga y tha creación es a sacción debar del borde del mobie Pase al confile sobre la masacessante de forma que quede sufficientemente prande para color de las la terra fica de la la masa sobranta y presione sobre los bordes de foreta

or control

4 Pinte la parte appenda de
la alla pinte appenda de
lecció con appeny y proctaque
dos lecció con appeny y proctaque
dos leccións la local
que si mierra la brocheta
en el control pasca el la
la manzana esta bies bacha

(debetta quedat dora, pero no criquente). Deje repissa la tarta conos 10 minutos antes de sercirio. El sercirio de sercirio de

### Pudding de arroz

Tempo de preparación: 20 mmaros Tuengo de enceina: | hora Para 4 peragnas



% bras de arron de grano orio busos :

hi tata de atibose extrafoso. Los tatas de teche

le heta de meta liquida 1-2 encharadas de rabbitura de timon

L'enchanadus de menera de estimbo

to taxa de adravas o paras de

in encharadora de carrela o most morcada modaja

I. Prevalente el homo a MPC. Unte con acestr no mia repor a la tra in mia reporta de tra inclusar por idea de diametro y 1,5 lictro de carenda.

2. Llene una carenda.

 En un cuenco mediana.
 bata los hueren, el naucat, la trobe, la nata, la rathalessa de humos y la cambola de vatuale.

n torre mante Agregac el arros hersedo y las saforeas o pasas de Conetos. Vienta la mezela en



Padding de acros (arriba) y Tarta de montana y fratra natudos

temme que la hisipe provincio deputir reela en la cientro de acción a casola.

4. Coloque la facate sobre otro recipiente con acua v

metalo en el homo al tuño. Maria ducante fili minatos o hasta que cuate el pudding y, al meestar un cucindo en el centro, sulga limpio. Retire la fuente de, otro recipiente.

de asmediato y detekreposar 5 minutos antes de acres.

Sinva et pudding con nata h pon franz en akuibar

## Pastel Je Athan, name

l'anabo de preparacione 55 minutos e refrigeración annipu de enemore 4D ethorut. Parky 6-8 Personnes



15 taxa de harma trianeza A first the fit has we made 150 g de nantequalla site sas to said other million fall bits

raginal actions after high 50 o de avellanta motidas piri de iminisja, para decorar

#### Relienn

self gode aregonesis L'espainables de escresa de saturation 7 10 10 10

2 enclassidar de ralladina de ALTERNATION.

7-2 dijethiratija ije Curaçan Adjuste parts (foreign

4. Perembente et horno ... AIP'C Porce (ces molules puri tarios de 20 x 10 em con panel paramiagos

Turnige in historia e la hectura. cres regena solute and to an depage influeración

Z. Con apa batidora electriing hate at mapreguilla r et 22thear en un cuencio poqueno basto que quede linera e communication of the second as well as de hisero de una en una. botrendo hien detraites de cada adición. Páulo nido a dil legi garide

3. Monze las claras de buevo lights as mese, mada ce-2000 to group to their accuration at a n lide house you or dispelye y lemercla espese y addusera un note britainte. Cod ana citchara de quepas, incorrecte la hierian, in tecula, lan avella-Han y los clarus a fa mezela. de mantequilla y remuevo. 4 Sept of the Sept

y recoperen as forms as that con suavidue Dere at entitlet en les moldes. ande Contraspe v. a. committee side, vucleur as subtre legge englieb.

mulden a higherine on all hope-

no entre of y 20 minutos o

5 Para preparar el cellence. Ponda los leseres a la eschola de variana y estagan en una carepola mediana, Cuttalus a biego medas come 5 y 10 mention, barn's that executings therein. Recorelies de forgo y dejetos. entriar un puco. Lun on pulmi de couera, propure son albaricoques aurun con la الوال فهافيعه جواء عداماته Caração durame 20 segenfirs a water this work as rnea a le ste a to Recorde an Parents are ciulo tarra e corre después cado una de elha en trapublic at the second of god- at live a go. remunar con una de tura. Reserve un poco de rettenta. 45 was a stiplished up forth manuparente y refrigerela amos 20 ministros. Record el-

hitstit que las merges se derres his the paren honde de la superficie de trabajo. Con un codolido de secret, energ en diamona. desde el vertice superior illerechts hacia el inferior. rheumrider, Ladinger und



I immepure to barino, to fecular for mothemas vitas ciaras a la mezilo de mantiquilla.



2. Data la merche de alharienque, la nellada hay el ocur 20 seg in basta que essé fonc.



\* necessariantes

grant or the cope ... h has par to as the property of the second second CONTRACT OF STREET

verticates. Use tax parser conet tellemi restanta. Minste la tutta y cubra el passel con ella. Forme roperas de nara

en el vértico autornos Sirva este pastel an purchanes v decheda con persa de pirde naranna



J. Canada las cartes estés friza, corte cada pour de ellus en tres troppes de 10 x 20 em.



elicide was to a long of empersor derecho hacia el infertor inquierda.

### Lirra de queso

Prempo de proparación: 25 mentos Fiempo de escrión: I ham Para 8 personas



#### Paura

201. g de galletas, finamente erro, min e encharadas de aspecias

e encharadua de aspecias 25 g de mantegnilia. derretida

#### Reftens

# Juliabilit

1s taga do agricar extrafant 500 g de quanto errorran enetado po diados enetado po diados enetadas po diados enetadas de esenção de enquita.

Lota de antanas 2 encharadhan de saladara de llenon, lucu frac unta antinenta, unos monara e festas des brande, para antin

Person traffic and other and spirit

2. Para preparer in period. Mexcle las galleras, las especially to montequilla-Disponga la masa resultante an un molde redoude desmonrable, de 20 em de diarties the adminiti ehllzassado bresto naridota ambre ja hage y iga paredes 3. Para proparar el reliena. l'onga toe intevoe y et aguese. en un chenco grande v bata. con la batidora electrica basta que se disnelva el az ucan y la mezeta espese y auquiere un tono pando. Incorpore et quesco remozo

de huma gradou y vaya
battendo. Agregue la escocia
de vannilla, las sultantes y in
talfadura de limbre y bàcalo
codo hasta obtente una
mezcia i na y tigera.

4 Vier sia en el molde y
himo e hora le ose que
cuaje el retieno. Mijela
cotrar en el molte Estienda
iginara por encipia de la
taria espelvinetela con la
turas del bosque.

1 Corne tas dos bases de
bircocho por la metad,
horrauntalmente Mezcle el
preparado pera matillac, el
anistar y la lectic en usa
canerola mechana y caleria
de removier, unos 4 6 5 mi
nunos o hasta que espese y
empiece a bervir. Resircio
del fuego, cúbralo con timo
tratis espelvinetela con la
tratis espelvinetela con la
que espesa y
empiece a bervir. Resircio
del fuego, cúbralo con timo
tratis especial de vano
Una vez leio, reture el faise,
agregue la escocia

### Pastel emborrachado

Гастро de реграниста 40 рициоз → гебездеськог Титро de соселея. пиналь Рама 6-й регеоры



2 haves de improches la taço de preparado pera notidas la taza de assicar extratoro

 40 taças de lectre
 3 cucharanta de escuras de vanella

to tata de nata minimum 3 tata de ierr, la otro ficor

fataza de mermetado de frantimena o de atracia atra

a sapa de maio, adienonal

230 g de feesas, au talles y cortadas por la mitad monesal.

20 with sorder, cortoday por to mated

ин бато de иназ 126 g de ини de такцо 1. Corne tas dos bases de bigoodho por la mitad. horsottalmente Mezde el protestrado pera catillas, el amicar y la lectre en ma carerola mechana a caberne lo a buego needro, sun delar the remaining, upon 4 & 5 mil nuros o hasta que espese y del fuego, cúbralo con titra transparer and code of fruit Upa yez frio, reture el fibre. agregat la esquera de vannilla y la nata, y nembera. 2. Force one film transparen te un recipiente de 20 cm de di imetro y 12 cm de profunand the State of the American he was on a him ac IN THE BUT THE ME WITH to made it is Eath to go CHAIR PROPERTY A the time and a second grand and by gar mitthate in a night finger in hasta perminar con una detracochis. Lape et pastet i estragerato ducante varias horas o Inda ena poche When need as a seuna bandeia de serrir k tente et film trauvaujente. Monte la nata adicionar Extrendata por encurary por tos caterales del pastel y sueme pourtas de nata abedes. Jor de borde Decorelo cun egy with a more legal Cohente la jalea en el hoenoaucrobondae n'en un caanpequeña a fuego medas hasta que se deshoga y printe con clia cas atotas. Serva el passed on possessmess.

> Tarra si sala in des Pasto embrina fisia



### Lirra de queso

Prempo de proparación: 25 mentos Fiempo de escrión: I ham Para 8 personas



#### Paura

201. g de galletas, finamente erro, min e encharadas de aspecias

e encharadua de aspecias 25 g de mantegnilia. derretida

#### Reftens

# Juliabilit

1s taga do agricar extrafant 500 g de quanto errorran enetado po diados enetado po diados enetadas po diados enetadas de esenção de enquita.

Lota de antanas 2 encharadhan de saladara de llenon, lucu frac unta antinenta, unos monara e festas des brande, para antin

Person traffic and other and spirit

2. Para preparer in period. Mexcle las galleras, las especially to montequilla-Disponga la masa resultante an un molde redoude desmonrable, de 20 em de diarties the adminiti ehllzassado bresto naridota ambre ja hage y iga paredes 3. Para proparar el reliena. l'onga toe intevoe y et aguese. en un chenco grande v bata. con la batidora electrica basta que se disnelva el az ucan y la mezeta espese y auquiere un tono pando. Incorpore et quesco remozo

de huma gradou y vaya
battendo. Agregue la escocia
de vannilla, las sultantes y in
talfadura de limbre y bàcalo
codo hasta obtente una
mezcia i na y tigera.

4 Vier sia en el molde y
himo e hora le ose que
cuaje el retieno. Mijela
cotrar en el molte Estienda
iginara por encipia de la
taria espelvinetela con la
turas del bosque.

1 Corne tas dos bases de
bircocho por la metad,
horrauntalmente Mezcle el
preparado pera matillac, el
anistar y la lectic en usa
canerola mechana y caleria
de removier, unos 4 6 5 mi
nunos o hasta que espese y
empiece a bervir. Resircio
del fuego, cúbralo con timo
tratis espelvinetela con la
tratis espelvinetela con la
que espesa y
empiece a bervir. Resircio
del fuego, cúbralo con timo
tratis especial de vano
Una vez leio, reture el faise,
agregue la escocia

### Pastel emborrachado

Гастро de реграниста 40 рициоз → гебездеськог Титро de соселея. пиналь Рама 6-й регеоры



2 haves de improches la taço de preparado pera notidas la taza de assicar extratoro

 40 taças de lectre
 3 cucharanta de escuras de vanella

to tata de nata minimum 3 tata de ierr, la otro ficor

fataza de mermetado de frantimena o de atracia atra

a sapa de maio, adienonal

230 g de feesas, au talles y cortadas por la mitad monesal.

20 with sorder, cortoday por to mated

ин бато de иназ 126 g de ини de такцо 1. Corne tas dos bases de bigoodho por la mitad. horsottalmente Mezde el protestrado pera catillas, el amicar y la lectre en ma carerola mechana a caberne lo a buego needro, sun delar the remaining, upon 4 & 5 mil nuros o hasta que espese y del fuego, cúbralo con titra transparer and code of fruit Upa yez frio, reture el fibre. agregat la esquera de vannilla y la nata, y nembera. 2. Force one film transparen te un recipiente de 20 cm de di imetro y 12 cm de profunand the State of the American he was on a him ac IN THE BUT THE ME WITH to made it is Eath to go CHAIR PROPERTY A the time and a second grand and by gar mitthate in a night finger in hasta perminar con una detracochis. Lape et pastet i estragerato ducante varias horas o Inda ena poche When need as a seuna bandeia de serrir k tente et film trauvaujente. Monte la nata adicionar Extrendata por encurary por tos caterales del pastel y sueme pourtas de nata abedes. Jor de borde Decorelo cun egy with a more legal Cohente la jalea en el hoenoaucrobondae n'en un caanpequeña a fuego medas hasta que se deshoga y printe con clia cas atotas. Serva el passed on possessmess.

> Tarra si sala in des Pasto embrina fisia







### Sabayon

to be water At 21) enangeron F - S- MARIE 11 >

Service attitude

F. Harris Barton and at the ar-6.4 month office to tape de pievo de mayone. or blate at par serve

L. Con la batidora electrica, Auto les yeunes de huevo y el azistar hauta que espese y grant of such profile of a From the state of the

Maria y siga bilicodo hatta une in mercla espece, quede regonitula y authente de

5. Mescle el Contresa y el to be \$ 134 Calle Car . 125 terms of the fall of fractu. Sign batterido duranfor 10 minutes. So by megelaempiera a cuasar por los bordes, tettre el cuenco del BEEN TRANSMISSION repurlamente, coloquelo de nuevo. Vierta el sabayon en creous bajas de cava o de

Notar Lecturaries near DEVICE ACAD STREET, PRINTED JOHN THE STAR OF NOT AND MARKS TO SELECT delt in the first flat stops. Ford Phone &

Paragraph and a program

Miliga den

Note that are in y Parka a ampin our inter, excer have

### Tarta de limón con corteza escarchada

Таетро де учератасние 4 minuses 6500 or residen I may himmedies

Par Se Sept annual

Parta quebrado dutre The same of the contract of th e fracin

WE BE THE THE MANY OF no to the table of the services P. Itting Physics

2-3 circlistadas de arma helade

Reliena le tara de convo de lamon. I continuadas de ralladara ale Journal 1 because

a strategy traffig. 1 % tata de maia nanela

Correga escan bada I tape de agricar extrafana A lata de agua autro de 3 imanes correra de 3 fimas

1. Procaliente el borno 4. 210°C. Engrage con scotte o con montequilla derretala un molde acanalado para carras. de 21 cm de diametro. 2. Para preparar la parda ancheda Ancier in ON HER DE THE STRATE se un la gardina distance. र जातको ५ ३ व ६६, ५ तह mice a modeling, designgran Apriente et a lur inn

yeares y agus solutionte para formula into masta consisten-

A religionary or annual state bula. Envoélyaia en film патерительной и по выдала nereta. Siminures y oloque a miesa entre dos horas de thirty in additional and roditto has a gor quede judydemonioni grande cara cebun in any as paredes deproper contigue a green to a de 9 récurte les bordes so mainer Cabinata in mananewadi nepapatan ng ma ина парагони принасти и под o leguambres. Hornes de 20 a 25 minutos, Sague at pasta doi harmo, deseche et naput y or reproductive activities I nee 5 mileut as mids - hasia gale 9 gale 1991 1991 5. Para preparate el rettemp. Вата ен ин совысо им гарть. angula de la constitución de la vierta la mesela sobre o h. a all linder 50 C v Mills 5 million is a hanta que el relleno canjo por el rentro. Dese enferar-4. Para preparar la corteza escatormada. Marele el nenin a magoa objutta carerolit de tondo perado y cultente a Ausgo lento, removendo hanta que se allangiva el acadan periosing profit our ac the Affairs along an events a etyphic or many чедо у сибиали 10 попатова Retriefo del nesa, y depetaentrior Escurza la conteza y reserve of jurabe. Doonte tox Periden de la tanta cuit rose tan de nuta minitada y dis pouga la musera escrettaria port estaposo. Sintra la ranta CLUB C. DUADO SESPI ALION

### HELADOS S METTER Y PROTEIN

### Alonssa de : İ chocolate clásica

Разара во посращения. \*s amounts Frequent de cocción: 5 illimutate + - ho as de ref interfalaning Para 6 persones



200 if de christiante hirens. Intestido

48 p de apanjegalla ibi cal enchanada de aencar eras: euchavadita de esencia de MELHITA

† Dispute

Al tama de stata meretatia director capación de disposible. cubic. How de mission made unamade who want base certific

I Pontra et chocojate en sin , renco al bullo Maria y regrowen bosto was se fundo y ghirds the peer els get the pe stereb enfriar an pieco-1. Con la bandora effectival. sign is ulturarenne or estavar y la vountilla haoto ope in mercia sen figera y coemisso. Artado las vensas, de una enond battendr blen destrict du cudit adición. Agregge el chucolate y bass trasta que quede fino. Añada an tercio de la nata y remocya.

3. Monte las clores a punte de plave en un abendo pequeila ima, Agregae da cia-TAS, IN DAME TESTANCE & at heigh & ld imprecia de chocolate. P renibeva con una cuchara de metas. Vierta sa inezela encopus y retrigere 2 h. o basta. que cuaje. Slevalo con para.

### Tarta de fruta a la francesa

in right, de finefrancia rigi + m parent Пенто де гиссійт 45 10 40 15 " Alien in this



Posta guebrada delés 120 g de materiordia. No turas de larema húmica Z eucharadas de genear I venues de fractos

Cremia

2 ventata de barera Hi fatos de azonar to dates the burers believes 140 Manu de teche 2 encharadatas de esencia de rappile.

Coherteau A trest the merchants are alba s ance frinta, bor elembio kinen. ferrals, netfocution are attendar o mon-

1. Pera preparar la pasta quebridge Amaur con todealor is manteauille y la haring harts age to messle quode fina y desmigada. Agregue el anticar y las vemas de huevo. Amose blert. forme una bola y déscia un iametero 30 managos envuelra en film transparante. 2, Cojnque la masa mure dos holas de parte, parafina. do y pase el rodillo bassa

que punda cabar la base y ha paredes de un molde açanalado para tartes de 23 um de ardemetro. Cultaque la pas-La en el modele parevariante. engrasado, recurto los bordes sobnentes, cúbrala conpapel encerado y diagranga encema una capa uniforme de actos o seguethres. Hor nee entre 20 v 25 minutos. Soque la pasta del borno. describe of page, y of an tegumbnes y kornge 5 nametoe más. Désela enfrar-3. Para preparar la crema: Base has vernoused account to ra hattina en un cuenco hatta que espese y adquiesa un ropo pando. Camente la techeen un cavo hasta que emparce a herviery retirely. del tuego. Anoda la feche a la mesula de nuevo de formagradual, un dejar de butin. Vierta la regocia en el cocanéropela a fuento medoens mode a concert tings 5 minutes in having due espese y blerres. Retirela debiego y agregae la esencia deventilla. Cehrala con fibre transporerue y dejekt mi + 2 4. Para prebanar la cobernara. Caliente la mormolada a rugge tenter harts one congrece a heriot. Chélela y eutren da vi de ai misma subre la base de pasta duebrada. Extherata la crema por encima. Corre la franzi en roda astotals in distringuish softe lit. cremer. Prese la tresta con el testo de mentociada calacata. y ntimegro la tarta.

THE REPORT OF THE PARTY. Appropriate and address to the said of the said



### HELADOS S METTER Y PROTEIN

### Alonssa de : İ chocolate clásica

Разара во посращения. \*s amounts Frequent de cocción: 5 illimutate + - ho as de ref interfalaning Para 6 persones



200 if de christiante hirens. Intestido

48 p de apanjegalla ibi cal enchanada de aencar eras: euchavadita de esencia de MELHITA

† Dispute

Al tama de stata meretatia director capación de disposible. cubic. How de mission made unamade who want base certific

I Pontra et chocojate en sin , renco al bullo Maria y regrowen bosto was se fundo y ghirds the peer els get the pe stereb enfriar an pieco-1. Con la bandora effectival. sign is ulturarenne or estavar y la vountilla haoto ope in mercia sen figera y coemisso. Artado las vensas, de una enond battendr blen destrict du cudit adición. Agregge el chucolate y bass trasta que quede fino. Añada an tercio de la nata y remocya.

3. Monte las clores a punte de plave en un abendo pequeila ima, Agregae da cia-TAS, IN DAME TESTANCE & at heigh & ld imprecia de chocolate. P renibeva con una cuchara de metas. Vierta sa inezela encopus y retrigere 2 h. o basta. que cuaje. Slevalo con para.

### Tarta de fruta a la francesa

in right, de finefrancia rigi + m parent Пенто де гиссійт 45 10 40 15 " Alien in this



Posta guebrada delés 120 g de materiordia. No turas de larema húmica Z eucharadas de genear I venues de fractos

Cremia

2 ventata de barera Hi fatos de azonar to dates the burers believes 140 Manu de teche 2 encharadatas de esencia de rappile.

Coherteau A trest the merchants are alba s ance frinta, bor elembio kinen. ferrals, netfocution are attendar o mon-

1. Pera preparar la pasta quebridge Amaur con todealor is manteauille y la haring harts age to messle quode fina y desmigada. Agregue el anticar y las vemas de huevo. Amose blert. forme una bola y déscia un iametero 30 managos envuelra en film transparante. 2, Cojnque la masa mure dos holas de parte, parafina. do y pase el rodillo bassa

que punda cabar la base y ha paredes de un molde açanalado para tartes de 23 um de ardemetro. Cultaque la pas-La en el modele parevariante. engrasado, recurto los bordes sobnentes, cúbrala conpapel encerado y diagranga encema una capa uniforme de actos o seguethres. Hor nee entre 20 v 25 minutos. Soque la pasta del borno. describe of page, y of an tegumbnes y kornge 5 nametoe más. Désela enfrar-3. Para preparar la crema: Base has vernoused account to ra hattina en un cuenco hatta que espese y adquiesa un roso oundo. Camente la techeen un cavo hasta que emparce a herviery retirely. del tuego. Anoda la feche a la mesula de nuevo de formagradual, un dejar de butin. Vierta la regocia en el cocanéropela a fuento medoens mode a concert tings 5 minutes in having due espese y blerres. Retirela debiego y agregae la esencia deventilla. Cehrala con fibre transporerue y dejekt mi + 2 4. Para prebanar la cobernara. Caliente la mormolada a rugge tenter harts one congrece a heriot. Chélela y eutren da vi de ai misma subre la base de pasta duebrada. Extherata la crema por encima. Corre la franzi en roda astotals in distringuish softe lit. cremer. Prese la tresta con el testo de mentociada calacata. y ntimegro la tarta.

THE REPORT OF THE PARTY. Appropriate and address to the said of the said



### Frutas del bosque maceradas con mascarpone

Formpro de preparación 26 menutos Flegrafo de coccinió portal os 1 as. 4-6 hormatas



a taeir de moras

taka de franskarias taka de arandania

tasa de franciasas (Ogili à alguna feria simila) "Triba agai de a "Irea extratar

a Maradijak 65 agsa de agna

 an transaction of action white actions control to a physical

I brezele todas ias Iru as art amagne un ait cuenco, exnulvarioties can accede exat the retinishing age abiginte. Tapelus y refrigrecias 2. Pele ins naraman y come la protein titals, areas y timas. 3. En un entre projueite mescle el agua y es apricar, y ca-Hearty in a Fundo terito ferrir viendo harta que se diruelvael aeucur Apreque is piel de напанја у спред зваустјенте 1 ú 2 mmutos o husta que este heend. Deprio entriar-4. Reverse una cochazaga de tirali de intronto. Mescle et respectively graphs resolutionities

Sispongalas en copas re condas y óccare con mascarpono y la piel reservada

ontifate fruita e del hosque y

empey light proprie

### Trifle de moras y dos frutas

с и парто de реграна — по на посто de посто на состо посто на состо по посто на пос



e 70 g de gelama de noma a base de hicosoba

es taza de marsura o errez taza de mersurbida de tas

en dela based abribas elebérated ha interna

425 g de pento en alondos escurrista y a troció s

Creme venue de ham - Mai de a s

2 cucharquas de haras.

to the repulsion of the second

Prepate la gelataria net l'ori qui morrier income del paquete. Vierta la mercla en un morde tectanguiar de la mercla del mercla de la mercla del la mercla del la mercla del la mercla del la mercla del la mercla de la mercla de la mercla de la mercla de la mercla del la mercla del la mercla del la mercla del la mercla del la mercla del la mercla del la mercla del la mercla del la mercla del la

aubiculto a fuego fesato su: dejar de remayer basta que se disuelya la mermecchi. Returdo des fragu. Disponite la murati de los dados de lise-0/2 12 20 1 20d de crisras con una espacidad de 12 mars. Universidad de mitad de la mezela de an elada, tapelo rodo s menda care agorano 2. Para proparate of cremacontrariate his way rara las vereios de hucero, écancer v la harma gratec 3 y Employees o flavor our taписаста изреме у выправита илtono palido. Catiente la trafte en una cacerolamediana hasta que emprevea heavit. Incorporela a la menças de lenevir y Irata bies-Lapaque de nuevo la riseacta to at appetallant apprecials a friego lento unos 3 6 4 include the day page through Returnla de forgre ab mate y se ventella y mesolici ben Tapela con from tramparente para emitar que se farme in the same a Jean holling

A. Constant essentials discontinue of the second state of the seco

cor nata i choras espolyoreadas con acucar

gras, se lo desca.

Fruitas del posiçõe macerados esprimistrarpeses sarreles y Trefe de marie y des fruits



### Frutas del bosque maceradas con mascarpone

Formpro de preparación 26 menutos Flegrafo de coccinió portal os 1 as. 4-6 hormatas



a taeir de moras

taka de franskarias taka de arandania

tasa de franciasas (Ogili à alguna feria simila) "Triba agai de a "Irea extratar

a Maradijak 65 agsa de agna

 an transaction of action white actions control to a physical

I brezele todas ias Iru as art amagne un ait cuenco, exnulvarioties can accede exat the retinishing age abiginte. Tapelus y refrigrecias 2. Pele ins naraman y come la protein titals, areas y timas. 3. En un entre projueite mescle el agua y es apricar, y ca-Hearty in a Fundo terito ferrir viendo harta que se diruelvael aeucur Apreque is piel de напанја у спред зваустјенте 1 ú 2 mmutos o husta que este heend. Deprio entriar-4. Reverse una cochazaga de tirali de intronto. Mescle et respectively graphs resolutionities

Sispongalas en copas re condas y óccare con mascarpono y la piel reservada

ontifate fruita e del hosque y

empey light proprie

### Trifle de moras y dos frutas

с и парто de реграна — по на посто de посто на состо посто на состо по посто на пос



e 70 g de gelama de noma a base de hicosoba

es taza de marsura o errez taza de mersurbida de tas

en dela based abribas elebérated ha interna

425 g de pento en alondos escurrista y a troció s

Creme venue de ham - Mai de a s

2 cucharquas de haras.

to the repulsion of the second

Prepate la gelataria net l'ori qui morrier income del paquete. Vierta la mercla en un morde tectanguiar de la mercla del mercla de la mercla del la mercla del la mercla del la mercla del la mercla del la mercla de la mercla de la mercla de la mercla de la mercla del la mercla del la mercla del la mercla del la mercla del la mercla del la mercla del la mercla del la mercla del la mercla del la

aubiculto a fuego fesato su: dejar de remayer basta que se disuelya la mermecchi. Returdo des fragu. Disponite la murati de los dados de lise-0/2 12 20 1 20d de crisras con una espacidad de 12 mars. Universidad de mitad de la mezela de an elada, tapelo rodo s menda care agorano 2. Para proparate of cremacontrariate his way rara las vereios de hucero, écancer v la harma gratec 3 y Employees o flavor our taписаста изреме у выправита илtono palido. Catiente la trafte en una cacerolamediana hasta que emprevea heavit. Incorporela a la menças de lenevir y Irata bies-Lapaque de nuevo la riseacta to at appetallant apprecials a friego lento unos 3 6 4 include the day page through Returnla de forgre ab mate y se ventella y mesolici ben Tapela con from tramparente para emitar que se farme in the same a Jean holling

A. Constant essentials discontinue of the second state of the seco

cor nata i choras espolyoreadas con acucar

gras, se lo desca.

Fruitas del posiçõe macerados esprimistrarpeses sarreles y Trefe de marie y des fruits



#### POSTRES

### Mousse sencilla de naranja

Proporto proportion.

Thinks are assume miniquities and historicals



- GRANDE ZIDON IN TANDAMA
- 2 cheliationals ne note as quant.
- ad de de trace est valore Architerres de genation
   acce de depr
- e encharada de treve de mescos
- Sp. paide from Area of States We Write
- I dervele en un auencio uos aumos y ninda el gadese frejeli repuisos anen O ejinatos pata due se ablande el azacar
- 2. Eche el agua en un caer pequeño y espulvoras la galacian par enciana. Pringala al bailo Maria ela depar de remover havra que se dispe va la galacia la lincorporera, instrucción el beor de naranja, a los sustitus y méxicles, biero deleto en el telgoritico hasta que adquiero ada consescencia similar a la de
- to clara de troevo.

  3. Bu la la mezula de gelacina trasta que quede ligera y esprimpora, Carn la hitridicia efectrico, trente las claras a pintro de tileve. Carn una esighara de metal, mezule la nata y los claras à punto de nove e incorpore a continuación la mezula de gelatina. Viertato a esignaria as est debi, places de postre a continuación places de postre a continuación la mezula de postre a continuación la mezula de postre a continuación la mezula de postre a continuación la mezula de postre a continuación places de postre a

copos de vinu. Puede decurario con un gapa de haranga, tra puedo de mata autotada y puel de garanga.

### Peras al vino tinto

Tormpo de preparación.

6 minutos = 1-4 toras de tetrigoración.

Tiempo de cocción:

10-10 otimutos.

Para 4 persona.



- 4 peras, p maneranas, firmes 2 tacas de clarete o atro emo anno de catidad
- र स्वरूप क्षेत्र व्यक्ताल स्वरूप की ब्रह्माल्या
- a santa de canela. E tinto de piel de lineiro
- e cincharado de zuma de

with feature, place terror

I Pete las peros, dejando el rabillio, y recerc fu parte inte con con un riscussor resion de la marca del la marca de la marca de la marca de la marca de la marca de la marca de la marca de la marca de la marca de la marca de la marca de la marca de la marca

levelo tentamense a chullición y manténgato durante. I minuto. Baje el fizego y dejeto cocer a fuego tento. 3. abetirpore has peras cito el cabello hacia arriba, o sas mantantas. Tápelas y cuézolas a fuego tento fías nects, durante 20 minutos y cas manuaceas, 15 manuacea, 4. Con una espaniadera, reme la troia y dispongala e in transacea de la parabe a mega lesso entre à v 8 monutos. Visatea el samo de utato, tetrorio del fuego y deje entreta ne poço.

Vitralo gos entreta de la truta, tapeta y acrengimo a anos à o 4 meses antes de serve hapetala con nata recom montação.

### Hojaldres rellenos de melocotón

Tiempo de preparación.
45 minutus
liempo de corceon:



- 2 hopis de bojandre de mantequille l'elera de honvo, potratina
- 2 encharadores de asperar 1 mercanos en grandes
- 4 saça de agucas, indicional 1 saça de agua
- 5) tata de notes dulce. 4 electros estáticos
- M cacharodes de carela en poleo
- l teza de nota minitoda frata, para servo
- 2. Pinte uns de tas hous de hojaldre con clara de haevo y cotoque la otra enoma. Con un corrapistas reaomlo



et et le les aguies del relat, desde la seguenta Monsar semille de navanta.
 l'est de rene mit l'orablers relicion de métacrètes.

acanalado de 7 em prevamente cribaturado, costo 8 circalos de hopáldiz y colqueiros en la bandeja. Portetos entirelara de baevar y luga cristim cottes en diagonal en la parte superior de cada as de ellos. Homeclos 10 o 1 y anantos o basta que recoracios a coartos y entre los bresen. Mercle en una cace rola el azocar, el agua, el perer, los clavos y la canela. Calientrio a targo lento re incolerado initira que se di suche el avacur pero un que llegue a heterir liscorpore ios meinocotones y diverir a chadicion. Baje el fuego y cuerato entre. Si y 10 ministos orianta que los inclocosones estás tieratos. Saquetas de microrola com una espantiade sa y dese cocer el acmitar. 10 ó 13 ministros man o basta y specia un por y libro acuaro a carriera y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado con completos entre con contrator entre y organizado con contrator entre y organiza

A Para servil este potare carre tos hojuldos por la amaci en seru de horizontal y collegue es de con de las hases en planta de servir. Carre cada coarte de milocotin en cuatro redajal y disponsalgan en potre. Calira con atuari dicas de manera que sobresalgan en potre. Calira con atuari dicas de manera en hise es melocotinos que que da la valua. Sirviato con inital del tecropo.

#### POSTRES

### Mousse sencilla de naranja

Proporto proportion.

Thinks are assume miniquities and historicals



- GRANDE ZIDON IN TANDAMA
- 2 cheliationals ne note as quant.
- ad de de trace est valore Architerres de genation
   acce de depr
- e encharada de treve de mescos
- Sp. paide from Area of States We Write
- I dervele en un auencio uos aumos y ninda el gadese frejeli repuisos anen O ejinatos pata due se ablande el azacar
- 2. Eche el agua en un caer pequeño y espulvoras la galacian par enciana. Pringala al bailo Maria ela depar de remover havra que se dispe va la galacia la lincorporera, instrucción el beor de naranja, a los sustitus y méxicles, biero deleto en el telgoritico hasta que adquiero ada consescencia similar a la de
- to clara de troevo.

  3. Bu la la mezula de gelacina trasta que quede ligera y esprimpora, Carn la hitridicia efectrico, trente las claras a pintro de tileve. Carn una esighara de metal, mezule la nata y los claras à punto de nove e incorpore a continuación la mezula de gelatina. Viertato a esignaria as est debi, places de postre a continuación places de postre a continuación la mezula de postre a continuación la mezula de postre a continuación la mezula de postre a continuación la mezula de postre a continuación places de postre a

copos de vinu. Puede decurario con un gapa de haranga, tra puedo de mata autotada y puel de garanga.

### Peras al vino tinto

Tormpo de preparación.

6 minutos = 1-4 toras de tetrigoración.

Tiempo de cocción:

10-10 otimutos.

Para 4 persona.



- 4 peras, p maneranas, firmes 2 tacas de clarete o atro emo anno de catidad
- र स्वरूप क्षेत्र व्यक्ताल स्वरूप की ब्रह्माल्या
- a santa de canela. E tinto de piel de lineiro
- e cincharado de zuma de

with feature, place terror

I Pete las peros, dejando el rabillio, y recerc fu parte inte con con un riscussor resion de la marca del la marca de la marca de la marca de la marca de la marca de la marca de la marca de la marca de la marca de la marca de la marca de la marca de la marca

levelo tentamense a chullición y manténgato durante. I minuto. Baje el fizego y dejeto cocer a fuego tento. 3. abetirpore has peras cito el cabello hacia arriba, o sas mantantas. Tápelas y cuézolas a fuego tento fías nects, durante 20 minutos y cas manuaceas, 15 manuacea, 4. Con una espaniadera, reme la troia y dispongala e in transacea de la parabe a mega lesso entre à v 8 monutos. Visatea el samo de utato, tetrorio del fuego y deje entreta ne poço.

Vitralo gos entreta de la truta, tapeta y acrengimo a anos à o 4 meses antes de serve hapetala con nata recom montação.

### Hojaldres rellenos de melocotón

Tiempo de preparación.
45 minutus
liempo de corceon:



- 2 hopis de bojandre de mantequille l'elera de honvo, potratina
- 2 encharadores de asperar 1 mercanos en grandes
- 4 saça de agucas, indicional 1 saça de agua
- 5) tata de notes dulce. 4 electros estáticos
- M cacharodes de carela en poleo
- l teza de nota minitoda frata, para servo
- 2. Pinte uns de tas hous de hojaldre con clara de haevo y cotoque la otra enoma. Con un corrapistas reaomlo



et et le les aguies del relat, desde la seguenta Monsar semille de navanta.
 l'est de rene mit l'orablers relicion de métacrètes.

acanalado de 7 em prevamente cribaturado, costo 8 circalos de hopáldiz y colqueiros en la bandeja. Portetos entirelara de baevar y luga cristim cottes en diagonal en la parte superior de cada as de ellos. Homeclos 10 o 1 y anantos o basta que recoracios a coartos y entre los bresen. Mercle en una cace rola el azocar, el agua, el perer, los clavos y la canela. Calientrio a targo lento re incolerado initira que se di suche el avacur pero un que llegue a heterir liscorpore ios meinocotones y diverir a chadicion. Baje el fuego y cuerato entre. Si y 10 ministos orianta que los inclocosones estás tieratos. Saquetas de microrola com una espantiade sa y dese cocer el acmitar. 10 ó 13 ministros man o basta y specia un por y libro acuaro a carriera y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado cual ser costructos entre y organizado con completos entre con contrator entre y organizado con contrator entre y organiza

A Para servil este potare carre tos hojuldos por la amaci en seru de horizontal y collegue es de con de las hases en planta de servir. Carre cada coarte de milocotin en cuatro redajal y disponsalgan en potre. Calira con atuari dicas de manera que sobresalgan en potre. Calira con atuari dicas de manera en hise es melocotinos que que da la valua. Sirviato con inital del tecropo.

# Crema de cítricos y fruta de la pesión

Tiempo de proparación: 35-40 minutos Tiempo de encenha 10 minutos + 4 huras de refrigeración Para S personas



1 cucharada de barusa Islania

l taça de agua callente l enchanda de geletina M mes de anna fela

46 tites de ayun fria 46 tites de euros de limita

4) hast de summ de naranja 4 http://de.de.de.icar.cxtrafino

5 frankin de la paratoie

1. En una cacarolla mediano, mercle la hacina y et agua-Earlence leaved burning allia parpa, anadiendo el agua poco a poco. Lleve la nicacia a ebullichen, am deme de basie o remover. Desela hower I ntínuto y retirelo del fuego. 2. Mezcle el xumo da lienon. y al aqua fria, y espolvoree la galanna per encima, Bath husta que esta se dispelva. 5. Incorpore a la cacarola el eumo de narania, la mercla de golacina, el azúcor y la fruia, Póngalo el fuego y Beyelo a chullicana, Pase la mezela a un enenes grande resistence of color-

4, Coloquelo sobre cobros de hielo y hata con la bara dora electrica hasca obiener una morela espesa y ligera. Pasela a un cuenco limpio y deida reposar hasta que empiece a cuajor. Bata de unevo ligeramente para que las

semillas de la frusa queden distribuidas de modo uniterme. Vierta la crecia a cocharadas en capas de parfaie y dépeta en la carrera 4 hoyas o hasta que carge un poco. Posde servirlo con nara.

### Pastel de nueces con almihar de limón

Trempo de propureccion 35 auntos Trempo de cocción: 30-40 minuros Para 10 persona





I laten de muevas enterna
1.25 g de galletna
I vacturado de barros
tilenca
I cuclurado de larros de
fineras
2 encharadotas de ralladura
de limite

A fancieres

El face de deber

Alumber

Si taus de agua

El taus de aguas entrajum

El taus de gumo de limbu

L'encharadas de rois segre o
limande

prel de l'hourne, en tiras finas

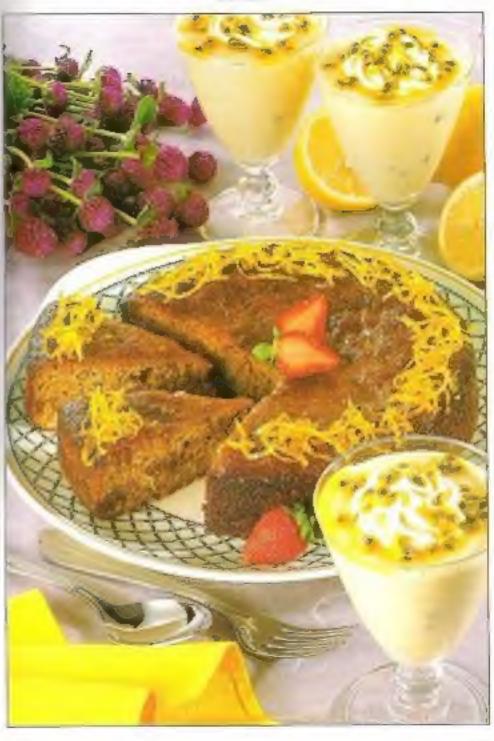
I. Precaliente el horno e
180°C. Unte con acette un
trolde redondo pere tantes
de 20 cm y forre la base enes
papel parafinado.

2. Con un tofot de cocira.

tratere cas repeces param con las galleras demante 20 segundas o havas que queden bian molidas. Ponga en un vuenco la mezela de nueces con las harimas y la ralladura y mezelefo todo.

3. Con la bandora electrica. bata lin hueves y el aznear de 5 а 6 принция и have преespese y adaptiera un rono palisks, leasurpaire gradual mente la mezela de nueces y remueva. Viertalo undo en el molde y nivele la asperficie. Hornéchi 25 minutos o hasthe due, all strenter and brocheta en el contro, salga limpia. Deje el pasuel en el molde, pues debe eclust el almihar counds and ear coheme. 4. Para preparer el abnibar: Mercle of agua, of aguars, of name, el licer y la puel de limón en un caso pequeño. Calientelo a luego lensoremoviendo hasta que ne desselva el anicar, pero sin que liegue a hervir. Llévelo-a rhulberio, bas el fuego y iléjelo cocer de 12 a 15 minoros. Recire la piel de fimón y reservela. Huga algonos agricolis en el pastel con una brochem fina, vinera el almebar a cucharadas sobre el pauel y dese que se empape bien. Reputa esta operación havia que se absorba todo el almibar. Dep enfrur el paytel 10 mantios y vaciquelo en una fuernir de severe. Sovalo en porciones, con nata montada, si lo desea, y prelde limon escarchada.

Grema de citricos y fenta de la passon (arriba) y Pastel de nueves con abadhar de limina.



# Crema de cítricos y fruta de la pesión

Tiempo de proparación: 35-40 minutos Tiempo de encenha 10 minutos + 4 huras de refrigeración Para S personas



1 cucharada de barusa Islania

l taça de agua callente l enchanda de geletina M mes de anna fela

46 tites de ayun fria 46 tites de euros de limita

4) hast de summ de naranja 4 http://de.de.de.icar.cxtrafino

5 frankin de la paratoie

1. En una cacarolla mediano, mercle la hacina y et agua-Earlence leaved burning allia parpa, anadiendo el agua poco a poco. Lleve la nicacia a ebullichen, am deme de basie o remover. Desela hower I ntínuto y retirelo del fuego. 2. Mezcle el xumo da lienon. y al aqua fria, y espolvoree la galanna per encima, Bath husta que esta se dispelva. 5. Incorpore a la cacarola el eumo de narania, la mercla de golacina, el azúcor y la fruia, Póngalo el fuego y Beyelo a chullicana, Pase la mezela a un enenes grande resistence of color-

4, Coloquelo sobre cobros de hielo y hata con la bara dora electrica hasca obiener una morela espesa y ligera. Pasela a un cuenco limpio y deida reposar hasta que empiece a cuajor. Bata de unevo ligeramente para que las

semillas de la frusa queden distribuidas de modo uniterme. Vierta la crecia a cocharadas en capas de parfaie y dépeta en la carrera 4 hoyas o hasta que carge un poco. Posde servirlo con nara.

### Pastel de nueces con almihar de limón

Trempo de propureccion 35 auntos Trempo de cocción: 30-40 minuros Para 10 persona





I laten de muevas enterna
1.25 g de galletna
I vacturado de barros
tilenca
I cuclurado de larros de
fineras
2 encharadotas de ralladura
de limite

A fancieres

El face de deber

Alumber

Si taus de agua

El taus de aguas entrajum

El taus de gumo de limbu

L'encharadas de rois segre o
limande

prel de l'hourne, en tiras finas

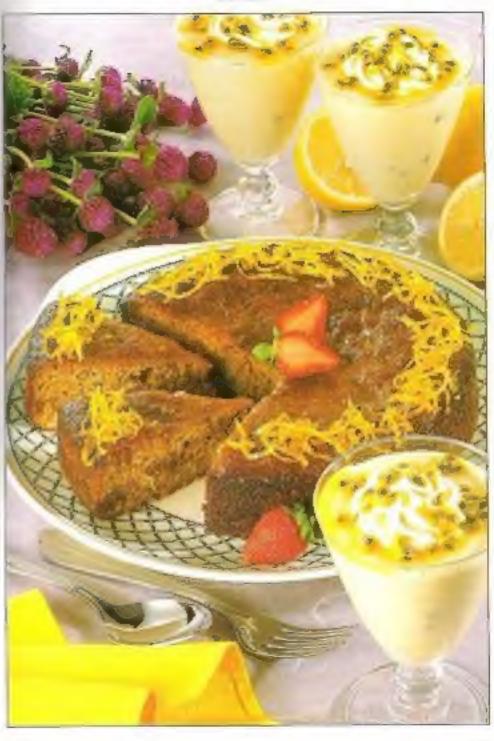
I. Precaliente el horno e
180°C. Unte con acette un
trolde redondo pere tantes
de 20 cm y forre la base enes
papel parafinado.

2. Con un tofot de cocira.

tratere cas repeces param con las galleras demante 20 segundas o havas que queden bian molidas. Ponga en un vuenco la mezela de nueces con las harimas y la ralladura y mezelefo todo.

3. Con la bandora electrica. bata lin hueves y el aznear de 5 а 6 принция и have преespese y adaptiera un rono palisks, leasurpaire gradual mente la mezela de nueces y remueva. Viertalo undo en el molde y nivele la asperficie. Hornéchi 25 minutos o hasthe due, all strenter and brocheta en el contro, salga limpia. Deje el pasuel en el molde, pues debe eclust el almihar counds and ear coheme. 4. Para preparer el abnibar: Mercle of agua, of aguars, of name, el licer y la puel de limón en un caso pequeño. Calientelo a luego lensoremoviendo hasta que ne desselva el anicar, pero sin que liegue a hervir. Llévelo-a rhulberio, bas el fuego y iléjelo cocer de 12 a 15 minoros. Recire la piel de fimón y reservela. Huga algonos agricolis en el pastel con una brochem fina, vinera el almebar a cucharadas sobre el pauel y dese que se empape bien. Reputa esta operación havia que se absorba todo el almibar. Dep enfrur el paytel 10 mantios y vaciquelo en una fuernir de severe. Sovalo en porciones, con nata montada, si lo desea, y prelde limon escarchada.

Grema de citricos y fenta de la passon (arriba) y Pastel de nueves con abadhar de limina.



### Cassata

Lieurpo de prepayagaba 10 minuros + 24 borns de enngelación. Floraper de coccusios namanono Para 8 personar



750 g de gelato o belado de charalate, un poen blando I buse de bircocko duro to tues de Construir 500 a de gelato o belado de

vainilla, un poco blando 2 encharadas de protochers. em párcara y picados.

2 cuchundus de guindes. picadas

2 circliaredas do fruta confituda picada

I tazat de frutas del basque I curbaraditar de assicar www.form

L. Forre con papel de aluminin la base y las parestes de un molde de punder rectas. de 21 x 14 x 7 cm y délelo en el conuclador anos 3 ó d minutos.

2. Extlenda e eucharadas 4 del helado de chocolate por la have y paredes del mulde refragerado, nivelándolo hasta que tenga un geosur uniforme, Métalo en el congelador hostii que el kelndo esté solido.

3. Corte ei bizzoicho en dados do ! cm y empapeles ligeramente en Colotreou. 4. Mexclo el helado de voinella cun lus dados de bizcocho, los phirachos, les guindes y la trota confitada. Vierra enchozodas de la mesclu en el molde, nivele la su-

perficie y cabeata con el belado de choculate restante. Metalo de nuevo en el congelador, al menos Z4 horas. 5. Trittire las fruros del bosque y el apicer hasta obteuer un puré fino. Séralo con has porciones de castata.

### Brazo de gitano de avellanas con crema de frambuesa

Tiennho de projectionia 30 minuros - 2 horas de of fogerations. Tiempo de cucarios 37 minutes Para A personas



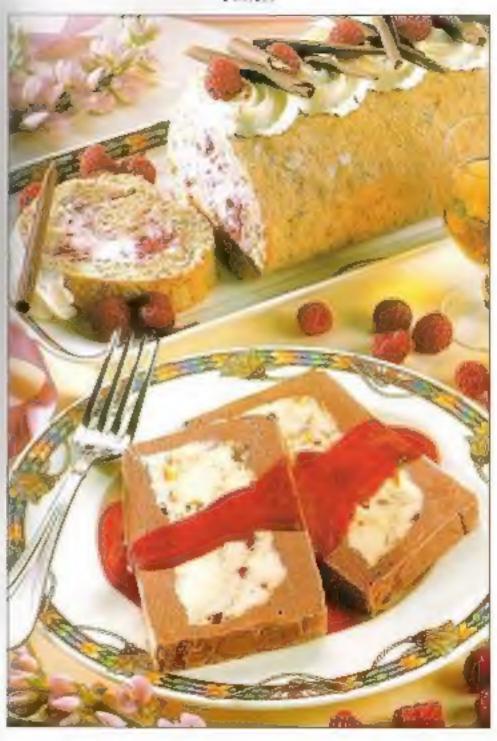
H tatat de avellama rostadas 5 June 1996 la natur de agricur I encharachte de crencia de papanila es taga de hayqua de fuerza. I encharado de barina felgrega

Crema de frambuesa to take de mela ficueda 200 gt de frambnesas. liner principle betweenday L'encharada de azieur cathation I cucharada de briorde

1. Procaliente el hurno a 180°C. Unte con aceste un mode para brazo de gizano. de 30 x 25 x 2 cm, forre tation in base como les paredes con papel y engraselo.

Tristure las avellance con tinrobot de cocina durante 35 segmados ir basta que queden bien molistas. 2. Bars les gemas de huero y el azibear con usus handers electrica hasta que espese i adquiera que trom palido Agregae la vamilla. 3. Con la baudora décinea. monte las claras a panes de niew. Incorpore, en trea randon, las claras y las honnes cerpizados a la mercia de vertas de hurror y meschio todo con una cuchara de mutal. Incorpore his avellanas con la ultima adictive. Vierto a cocharadas. ia mezelo en el molde y nivele la reperficie Phiradeto 15 minutes o liatto que in dime un poco y fecupeze su forme al tocarlo liggiamenie. Vindquelo nobre us paño de cucina conorto entreped encerado espolentendo con amount y déjelo reponge 1 miжито. Use el райо соуко разаpara enrollar con deheadera el partel junto con el papel. Dejelo reposae 5 minutor o have que se enfrie, desenvolistes y describe el pupel. 4. Para preparar la cressa de framburse: Mocar la nato e gicorpore las fraerbuesos, el anúcar y el brands illa creccia les de teper un avpecto marmolado). Expenda la courte unbre el pastel. dejando au boyde de 1.5 cm. Enzofielo ano delicadeza y auftahr en el frægerifate 2 hourse entes de servir.

Braza de gitano de unelloses con crema de frambação (dividue) y Caresta.



### Cassata

Lieurpo de prepayagaba 10 minuros + 24 borns de enngelación. Floraper de coccusios namanono Para 8 personar



750 g de gelato o belado de charalate, un poen blando I buse de bircocko duro to tues de Construir 500 a de gelato o belado de

vainilla, un poco blando 2 encharadas de protochers. em párcara y picados.

2 cuchundus de guindes. picadas

2 circliaredas do fruta confituda picada

I tazat de frutas del basque I curbaraditar de assicar www.form

L. Forre con papel de aluminin la base y las parestes de un molde de punder rectas. de 21 x 14 x 7 cm y délelo en el conuclador anos 3 ó d minutos.

2. Extlenda e eucharadas 4 del helado de chocolate por la have y paredes del mulde refragerado, nivelándolo hasta que tenga un geosur uniforme, Métalo en el congelador hostii que el kelndo esté solido.

3. Corte ei bizzoicho en dados do ! cm y empapeles ligeramente en Colotreou. 4. Mexclo el helado de voinella cun lus dados de bizcocho, los phirachos, les guindes y la trota confitada. Vierra enchozodas de la mesclu en el molde, nivele la su-

perficie y cabeata con el belado de choculate restante. Metalo de nuevo en el congelador, al menos Z4 horas. 5. Trittire las fruros del bosque y el apicer hasta obteuer un puré fino. Séralo con has porciones de castata.

### Brazo de gitano de avellanas con crema de frambuesa

Tiennho de projectionia 30 minuros - 2 horas de of fogerations. Tiempo de cucarios 37 minutes Para A personas



H tatat de avellama rostadas 5 June 1996 la natur de agricur I encharachte de crencia de papanila es taga de hayana de foresa. I encharado de barina felgrega

Crema de frambuesa to take de mela ficueda 200 gt de frambnesas. liner principle betweenday L'encharada de azieur cathation I cucharada de briorde

1. Procaliente el hurno a 180°C. Unte con aceste un mode para brazo de gizano. de 30 x 25 x 2 cm, forre tation in base como les paredes con papel y engraselo.

Tristure las avellance con tinrobot de cocina durante 35 segmados ir basta que queden bien molistas. 2. Bars les gemas de huero y el azibear con usus handers electrica hasta que espese i adquiera que trom palido Agregae la vamilla. 3. Con la baudora décinea. monte las claras a panes de niew. Incorpore, en trea randon, las claras y las honnes cerpizados a la mercia de vertas de hurror y meschio todo con una cuchara de mutal. Incorpore his avellanas con la ultima adictive. Vierto a cocharadas. ia mezelo en el molde y nivele la reperficie Phiradeto 15 minutes o liatto que in dime un poco y fecupeze su forme al tocarlo liggiamenie. Vindquelo nobre us paño de cucina conorto entreped encerado espolentendo con amount y déjelo reponge 1 miжито. Use el райо соуко разаpara enrollar con deheadera el partel junto con el papel. Dejelo reposae 5 minutor o have que se enfrie, desenvolistes y describe el pupel. 4. Para preparar la cressa de framburse: Mocar la nato e gicorpore las fraerbuesos, el anúcar y el brands illa creccia les de teper un avpecto marmolado). Expenda la courte unbre el pastel. dejando au boyde de 1.5 cm. Enzofielo ano delicadeza y auftahr en el frægerifate 2 hourse entes de servir.

Braza de gitano de unelloses con crema de frambação (dividue) y Caresta.

